Mac and Cheese



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fideos cortos: 350 gr.
Quesos (cheddar - muzarella - parmesano): 250 gr.
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 400 cc.
Queso Muzarella: 100 gr.

Para la cubierta

Panko: 100 gr.
Parmesano rallado: 100 gr.
Ralladura de limón:
Pesto: 1 Cucharada
Aceite de oliva:

Preparación de la Receta

- *Hervir*
- La pasta seca en abundante agua con sal
- Retirar cuando estén aún al
- Dente. En una olla calentar la *crema*
- Agregar los quesos y revolver hasta
- Fundir
- Salpimentar.
- Unir
- La pasta con la salsa de quesos
- Pasar la mitad de la preparación a una fuente
- Para horno
- Colocar por encima 100 g de muzzarella rallada
- Cubrir con el
- Resto de la pasta
- Colocar la cubierta por encima y hornear hasta que
- Dore.
- Para

la cubierta crocante

- Unir el *panko* con el pesto, el aceite de oliva y
- Queso rallado.
- Añadir ralladura y mezclar con las manos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mac-and-cheese-2