Mac and cheese



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para la pasta

Harina 0000: 430 Gramos
Huevo: 2 Unidades
Agua: Cantidad necesaria

Para la salsa

Queso Parmesano: 100 Gramos
Provoleta: 150 Gramos
Queso cheddar americano: 150 Gramos
Manteca: 100 Gramos
Harina 0000: 1 Taza
Leche: Cantidad necesaria
Nuez Moscada: 1 Pizca
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Para la pasta

- Verter *harina* en la fábrica de pastas y cuando comience a mezclar agregar de a poco la mezcla de huevos y agua.
- Dejar que amase y cuando comiencen a salir cortar los fideos según la longitud deseada
- Reservar en espolvoreados con *semolín*.

Para la salsa

- Rallar con procesadora queso parmesano, provoleta y cheddar, reservar.
- Fundir un ollita *manteca* y agregar *harina*.

- Mezclar bien y cocinar hasta formar un roux.
- Agregar leche de a poco sin dejar de revolver hasta que se vaya espesando.
- *Condimentar* con sal, pimienta, nuez moscada y reservar.
- Agregar los quesos y a fuego bajo mezclar bien hasta que se funden bien.

Para el armado

- Cocinar la pasta en agua hirviendo con sal y una vez cocida mezclar con la salsa.
- Llevar a una fuente de horno, cubrir con mas de los quesos y espolvorear con pancho.
- Llevar a horno a 200ª C hasta *gratinar* bien.

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