

# Mac and cheese

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Para la pasta

**Harina 0000:** 430 Gramos

**Agua:** Cantidad necesaria

**Huevo:** 2 Unidades

### Para la salsa

**Queso Parmesano:** 100 Gramos

**Provoleta:** 150 Gramos

**Manteca:** 100 Gramos

**Leche:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Queso cheddar americano:** 150 Gramos

**Harina 0000:** 1 Taza

**Nuez Moscada:** 1 Pizca

## 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 200º C hasta *gratinar* bien.

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