Mac and Chesse



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Pasta codito: 400 grs

Bechamel

Harina: 50 grs
Leche: 600 miliitros
Nuez Moscada: 1 Pizca
Queso chedar rallado: 400 grs
Mantequilla: 50 grs
Pimienta negra molida: c/n
Sal: c/n

Pan con tocino

Aceite De Oliva: 50 miliitros
Mantequilla: 50 grs
Queso Parmesano Rallado: 100 grs
Cebollin: 1 Manojo
Pan: 1 unidad
Tocino cortado en cubos: 200 grs

Preparación de la Receta

Bechamel

- Fundir la *mantequilla* y agregar la *harina*.
- Agregar la nuez moscada rallada y *sazonar* con sal.
- Agregar de a poco la leche y mezclar vigorosamente.
- Salpimentar y agregar la pasta cocida.
- Integrar el queso cheddar rallado.
- Aligerar con un poco de leche.

Pan con tocino

- Sofreír en aceite de oliva lel *tocino* por 2 minutos.
- Agregar el pan cortado en cubos y la *mantequilla*.

Montaje

- Colocar la pasta, encima el pan con *tocino* y decorar con *cebollín* picado.
- Espolvorear con queso parmesano

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