Mac & Cheese



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 50 miliitros
Fideos coditos: 500 Gramos
Muzarella en bocconcini: 300 Gramos
Queso cheddar americano: 300 Gramos
Queso Sbrinz: 50 Gramos
Queso Reggianito: 50 Gramos
Queso Chedar inglés: 50 Gramos

Salsa

Champignon y portobellos: 200 Gramos
Jamón cocido natural en un trozo: 300 Gramos
Aceite De Oliva: c/n

Salsa bechamel

Crema de leche: 50 c.c.
Harina: 150 Gramos
Leche: 1 y 1/2 Litro
Manteca: 150 Gramos
Nuez Moscada: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva *saltear hongos* frescos fileteados por 2 minutos.
- Agregar *jamón* en cubos y luego de 3 minutos reservar descartando el agua vertida por los *hongos*.

Bechamel

- Derretir *manteca* y agregar *harina* mezclando para unir ambos ingredientes y formar un roux.
- Cocinar por unos minutos.

- Agregar leche de a poco sin dejar de revolver hasta obtener una salsa blanca de la densidad deseada.
- *Condimentar* con sal, nuez moscada, pimienta y agregar *crema* dejando que se integre.
- Agregar los quesos rallados (cheddar inglés, reggianito, sbrinz) y con el fuego apagado mezclar para que se fundan.

Pasta

- Cocinar la pasta en agua con sal hasta que esté al dente, colar y llevar a un bowl aceite de oliva.
- Agregar el *jamón*, los *hongos*, el queso cheddar americano en cubos, boconccinos en mitades, la bechamel con quesos y mezclar bien.
- Llevar a horno en fuente para *gratinar* con abundante queso rallado por encima

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