



Macarrones con Queso

## Description

### Macarrones con Queso –Macaroni and Cheese (English versión below)

#### Ingredientes para 4 a 8 porciones

- 250 gramos pasta de macarrones o cualquier otra pasta gruesa o de formas
- 1 taza de queso doble crema, cheddar o gruyere rallado (para salsa y gratin)
- 1 taza de leche
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de queso parmesano
- 1 taza de migas de pan
- Sal y pimienta al gusto

#### Preparación

1. Cocine de antemano la pasta en suficiente agua hirviendo con una pizca de sal y retírela del fuego cuando este al dente.
2. En una taza mezclar la miga de pan con el queso parmesano y reservar
3. Colocar la mantequilla y la leche en una olla mediana a fuego lento.
4. Luego que la mantequilla este derretida agregar la harina, la sal y la pimienta al gusto, mezclar bien hasta que esté suave.
5. Retirar del fuego y agregar la mayor parte del queso rallado, revolviendo bien con una cuchara de palo hasta que el queso se derrita.
6. Escurrir la pasta y mezclarla con la salsa de queso.
7. Precaliente el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
8. Vierta la mezcla en un molde engrasado, agregar la miga de pan con queso parmesano y por encima más queso mozzarella.
9. Dejar al grill por 10 minutos más o menos o hasta que este ligeramente dorado.
10. Sacar del horno en una superficie segura y dejar enfriar unos 2 minutos antes de servir.

### Macaroni and Cheese (English version)

#### Ingredients for 4 to 8 porcions

- 250g macaroni pasta or other thick pasta
- 1 cup grated mozzarella, cheddar or gruyere cheese (for sauce and gratin)
- 1 cup milk
- 3 tablespoons flour
- 2 tablespoons butter
- 1 cup parmesan cheese
- 1 cup bread crumbs
- Salt and pepper to taste

## **Preparation**

1. Cook the pasta in advance in enough boiling water with a pinch of salt and remove from heat when al dente.
2. In a bowl mix the bread crumbs with parmesan cheese and put to one side.
3. Place the butter and milk in a medium saucepan over low heat.
4. After the butter has melted add the flour, salt and pepper to taste, mix well until smooth.
5. Remove from heat and add most of the grated cheese, stirring well with a wooden spoon until the cheese melts.
6. Drain the pasta and mix with the cheese sauce.
7. Preheat oven to 180 degrees Celsius- 350 degrees Fahrenheit temperature or gas mark 4.
8. Pour the mixture into a greased a pan, add the bread crumbs with Parmesan cheese and mozzarella cheese over the top.
9. Let it grill for 10 minutes or so until lightly golden brown.
10. Remove from the oven in a safe area and let it cool about 2 minutes before serving.