Macarrones con queso al estilo americano



Consejo del chef

Una vez que el queso esté fundido, añade un toque de pimienta negra molida, cebollino picado y disfruta de tus Mac and Cheese bien calentitos.

Raciones para 1

- ❏ 1taza
  Macarrones o pasta corta
- ❏ 1 taza
  Leche entera o evaporada
- ❏
  Queso cheddar

1. Para empezar a preparar estos macarrones con queso al estilo americano, cubre una taza de pasta con agua y una pizca de sal. Originalmente se usan macarrones curvos o coditos, pero también se pueden hacer con los macarrones tradicionales.

2. Cocina la pasta durante dos minutos en el microondas a 800W para que se cueza. Una vez pasé este tiempo, remuévelos y mételos en el microondas dos minutos más. Si faltase agua puedes echar un poco más.

3. Cuando ya estén cocidos los macarrones, cúbrelos esta vez con una taza de leche y con el queso cheddar. Remueve bien todo para que quede integrado el queso entre los macarrones y mételos al microondas 30 segundos más.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/macarrones-con-queso-al-estilo-americano/