



Copycat Mac and Cheese Panera

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 20 minutos

Tiempo total: 25 minutos

Porciones: 8 personas

Es uno de mis restaurantes favoritos en Estados Unidos, desde la primera vez que fui quedé obsesionada con la crema de tomate y estos macarrones con queso espectaculares. Son de esos sabores que no olvidas nunca y sobre todo, no olvidas el momento en que los probaste la primera vez.

De voltear el ojo para atrás y dejar que se te desbaraten en la boca todos los sabores.

Estuve buscando en internet una receta que se asemejara entre los cientos de «copycats» o imitaciones que hay de esta receta, hasta que dí con esta que es de una página que se llama «Shugary Sweets» y honor a quien honor merece. Fue la ganadora.

No le cambié nada, lo único es que por floja compré el queso que no era el adecuado y aún así quedaron deliciosos. Hay que comprar queso en bloque no del rallado porque ese trae mucho almidón y va a espesar de más la receta impidiendo que quede cremosa. También hay que usar cheddar fuerte, no del suave, el sabor no será igual. No tengan miedo, la leche y la crema se van a encargar de diluirlo y llevarlo al punto perfecto.

Me encantaría decirles que yo hice esta receta pero no me gusta ser así, lo que sí puedo asegurales es que mis papilas gustativas no mienten cuanto alguna receta es buena y esta es buenísima. Sobre todo, muy fácil de hacer y rapidísima.

Háganla y me cuentan...

Ingredientes:

- ¼ Tazas de mantequilla sin sal.
- ¼ Taza de harina blanca.
- 1 Taza de leche entera.
- 2 Tazas de crema espesa (puede ser crema para batir).
- 2 Tazas de queso cheddar blanco (fuerte) en trozo (NO usar el rallado de bolsa).
- 1 cucharadita de sal kosher.
- 1 cucharadita de pimienta negra molida.
- 1 cucharadita de polvo de mostaza (puede ser 1 cucharadita de mostaza Dijon).
- 450 gr. Pasta tipo codos grandes (Barilla Codo no. 4).

Procedimiento:

1. Poner a cocer la pasta siguiendo las instrucciones del paquete. Es recomendable empezar a cocerla cuando ya casi va a estar lista la salsa, para pasarla de la olla al sartén con la salsa directamente y



Copycat Mac and Cheese Panera

no tener que escurrirla.

2. En un sartén extendido a fuego medio a medio bajo, derretir la mantequilla y cuando ya esté burbujeando, se agrega la harina y se mueve con un batidor de globo para que se integre muy bien. Se debe dejar al menos cocinando por 2 a 3 minutos sin dejar que se dore. Si no dejamos que se cocine por este tiempo, la salsa tendrá un sabor a harina cruda.
3. Apagar el fuego y agregar la leche poco a poco sin dejar de batir para evitar que se hagan grumos.
4. Cuando ya quede la textura tersa, incorporar la crema e integrar muy bien. Condimentar con sal, pimienta y polvo de mostaza.
5. Encender nuevamente el fuego de medio a bajo y dejar que suelte el hervor suave. Entonces agregar el queso a que se derrita, sin dejar de mover.
6. Cuando ya está listo el queso, se agrega la pasta para integrarla y se apaga la lumbre. Se deja reposar 5 minutos para que espese y se sirve de inmediato.
7. Si queda muy espeso se puede agregar poco a poco leche o agua de cocción de la pasta para aflojar.
8. Para recalentar se agrega leche la necesaria y se prende a fuego muy bajo, tapado y revisando constantemente.

¡BUEN PROVECHO!

