



Macarrones con queso

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 20 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 8 personas

Casi todas las recetas de macarrones con queso son de sabor fuerte, por los quesos que se usan. Esta receta me encanta porque tiene un sabor a queso suave. Se pueden usar también Cheddar blanco y Monterrey Jack (no importa que no quede amarilla).

Les recomiendo que no compren los quesos ya rallados porque contienen almidón para mantenerse separados y eso no permite que la textura quede suave, quedarán grumos.

Para evitar que el queso quede granuloso es recomendable usar quesos menos curados y con más grasa, pero el gránulo del queso no es algo malo, al contrario, significa que tiene un queso con sabor más fuerte. Lo que tenemos que evitar es que hierva, para que no se vaya a cortar (separar la grasa), esta receta siempre en la lumbre a fuego medio o bajo y moviendo constantemente.

Ingredientes:

- 400 gr. Pasta corta (coditos, tornillos, conchitas, etc).
- 1 1/2 Latas de leche clavel
- 2 Huevos
- 2 Tazas de queso Havarti rallado
- 2 Tazas de queso Colby Jack rallado
- 1/3 Taza de crema ácida (sour cream)
- 1/2 Cebolla picada finamente
- 1 Ajo pequeño picado finamente
- 1/3 Barra de mantequilla
- Sal y pimienta blanca al gusto.

Procedimiento:

En la receta, el uso de los huevos y la leche evaporada ayuda a mantener la consistencia cremosa.

Poner a cocer la pasta de acuerdo a las instrucciones del paquete y reservar 3/4 tazas de agua de cocción.

Derretir la mantequilla en una olla y poner a freír la cebolla y el ajo hasta que se suavicen, sin que doren.

Se retira la olla de la lumbre y se deja enfriar un poco.

Ahí mismo se mezclan la leche, huevos, sal, pimienta y los quesos rallados y se combinan muy bien. Se



Macarrones con queso

regresa a la lumbre a fuego medio/bajo y se mezcla constantemente con el batidor de globo hasta que empiece a espesar.



igavidal@gmail.com



Una vez que espesa se saca de inmediato de la lumbre para evitar que hierva y se pueda cortar. Se agrega la crema ácida y después la pasta ya cocida. Si queda muy espesa se puede aflojar usando el agua de cocción que reservamos.

Para recalentar se agregar un chorrito de leche y se prende a fuego muy muy bajo, para que la salsa vuelva a aflojar al derretirse los quesos.

¡BUEN PROVECHO!