



Macarrones con queso

Ingredientes

- 1 libra de macarrones codo
- 5 cucharadas de mantequilla sin sal, y más para el plato
- 1 / 2 taza de harina para todo uso
- 6 tazas de leche entera o baja en grasa
- 1 1 / 2 taza (6 onzas) de queso cheddar rallado
- 2 tazas (8 onzas) de Gruyère rallado
- 1 1 / 2 cucharaditas de sal kosher
- 1 / 4 cucharadita de pimienta (opcional)

Preparación

Caliente el horno a 350 ° F.

Cocer los macarrones según las instrucciones del paquete.

Derretir la mantequilla en una cacerola a fuego medio. Espolvoree la harina sobre la parte superior. Cocine, revolviendo constantemente, durante 2 minutos. Sin embargo agitación, agregue lentamente la leche. Cocina, revolviendo ocasionalmente, hasta que la salsa haya espesado, unos 7 minutos. Añadir la sal Cheddar, Gruyere, y pimienta (si se utiliza) y el calor hasta que el queso se derrita.

Escorra y enjuague los macarrones. Añadir a la salsa y mezcle. Transferencia a una cacerola con mantequilla. Hornee por 25 a 30 minutos.

En reserva: Ensamble los macarrones y queso, pero no lo hornear. Cubra y refrigere hasta por 24 horas. Hornee según las instrucciones, la inclusión de 15 a 20 minutos para el tiempo de cocción.

Información Nutricional

Calorías:

581 (42% de la grasa)

Grasa:

27g (17g sáb)

Proteínas:

27g

Hidratos de carbono:

57g

Fibra:

2g

Colesterol:

86mg

Sodio:

651mg