



MAC & CHEESE

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 cebolla
- 1 hoja de laurel
- 700 ml de leche
- 1 cucharadita de flor de sal
- 350 gr de macarrones
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de harina
- 200 gr de queso cheddar
- 50 gr de queso parmesano
- 2 cucharaditas de mostaza de Dijon
- sal y pimienta

Preparación:

Cortar la cebolla en trozos grandes y poner junto con el laurel y la leche a fuego medio hasta que comiencen a aparecer las primeras burbujas. Retirar del fuego y dejar infundir durante 10 minutos.

Mientras tanto cocinamos los macarrones, dejándolos hervir durante 8 minutos. Pasado ese tiempo los retiramos del fuego y escurrimos (aún no estará hechos, pero terminarán de hacerse en el horno).

Retire la cebolla y el laurel, agregue la mantequilla y la harina. Poner en el fuego y mezclar con unas barillas hasta obtener una bechamel espesa y fina.

Añadir la mostaza y nuez moscada rallada, así como dos terceras partes del queso. Salpimentar.

Ponemos los macarrones en una fuente de horno y vertemos la bechamel de queso. Espolvorear con el queso restante. Hornear durante 30 minutos o hasta que la capa superior se dore.

conlaszarpasenlamasa