RECETA

Macarrones con Queso

Macarrones en salsa cremosa de cheddar y mozzarella con bacon crujiente, gratinados al horno.

6 personas | 45 minutos | Fácil dificultad



INGREDIENTES

Macarrones	400 g
Bacon Ver en Cortes premium →	½ lb en tiras de 1 cm
Mantequilla	3 cucharadas
Harina	3 cucharadas
Leche	3 tazas
Mostaza amarilla	1 cucharadita
Queso cheddar	250 g, rallado
Queso mozzarella	100 g, rallado
Sal	1 cucharadita
Pimienta negra molida	½ cucharadita
Pan rallado	½ taza

PREPARACIÓN

1 Dora el bacon y cocina la pasta.

Cocina el bacon en una sartén a fuego medio 6–8 minutos, moviendo, hasta que esté dorado y crujiente. Escúrrelo sobre papel y reserva 1 cucharada de su grasa. Hierve los macarrones en agua con sal 2 minutos menos que el tiempo del paquete, porque terminan de cocerse en el horno. Escurre.

2 Prepara la salsa blanca.

Precalienta el horno a 200 °C. En una olla, derrite la mantequilla con la grasa del bacon a fuego medio, agrega la harina y cocina 1 minuto moviendo, sin que tome color. Vierte la leche poco a poco, batiendo para que no queden grumos, y cocina 4–5 minutos hasta que espese y cubra la cuchara. Añade la mostaza, la sal y la pimienta.

3 Funde los quesos.

Retira la olla del fuego y agrega el cheddar y la mozzarella en tres partes, moviendo hasta que cada una se funda antes de añadir la siguiente. Si el queso entra con la salsa hirviendo se corta y queda grasoso. Mezcla los macarrones y dos tercios del bacon con la salsa.

4 Gratina y sirve.

Pasa la mezcla a un molde engrasado, cubre con el pan rallado y el resto del bacon. Hornea 12–15 minutos, hasta que la superficie esté dorada y los bordes burbujeen. Deja reposar 5 minutos antes de servir para que la salsa se asiente.