

## Macarrones con salchichas a lo viena

### Ingredientes

- 1-2 libra de macarrones
- 1-2 libra de queso americano rallado
- 2 tazas de salsa blanca
- 2 latas de salchichas estilo Viena

### Direcciones

- Cocine los macarrones en bastante agua de sal, hasta que estén blandos.
- Retire del fuego, escúrralos y échelos agua calienté nuevamente.
- Vuelva a escurrir.
- Haga una salsa blanca con la receta que le ofrecemos más abajo, y añádale el queso rallado.
- Corte en rueditas varias salchichas, dejando 6 enteras para el adorno.
- Combine los macarrones, la salsa y las rodajas de salchichas.
- Eche esta mezcla en un molde engrasado, cuadrado o redondo, como usted prefiera, pero que sea de cristal a prueba de fuego.
- Póngalo al horno, a una temperatura de 375 grados F por espacio de 20 minutos.
- Sáquelo, colóquele las salchichas en el centro, como ilustra la foel centro, con unas hojitas de perejil como adorno
- Vuelva el molde al horno y téngalo cocinando por 10 minutos más.
- Cantidad para seis personas.

