

## MACARRONES GRATINADOS

¿Quieres una opción distinta para acompañar tu comida? Sigue el paso a paso de estos macarrones gratinados con queso manchego y perejil.

Si estás buscando una opción diferente para acompañar el plato principal de tu comida, sigue el paso a paso de estos macarrones gratinados con queso manchego y perejil. Te encantará su sabor.



Total: 40 min | Preparación: 10 min | Cocción: 30 min.



Porciones: 4



Dificultad: Fácil

### Ingredientes

- 1 pure de tomate condimentado
- 1 paquete de macarrones
- 100 gramos de queso manchego
- 200 ml de leche
- 1 cda. de harina de trigo
- 2 cdas. de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cda. de perejil picado

### Utensilios

- Olla
- Horno
- Espátula

### Modo de preparación

1. **Hervir:** En una olla con suficiente agua y sal, pon a hervir la pasta siguiendo las instrucciones del empaque.
2. **Mezclar:** Mezcla en una olla la leche con la harina; calienta sin dejar de mover. Añade una pizca de sal, con un poco de pimienta, la mantequilla y el pure de tomate.
3. **Agregar:** Agregar los macarrones y revuelva para que la salsa quede bien repartida.
4. **Hornear:** Añade el queso manchego rallado y gratina a 180°C en el horno.
5. **Servir:** Distribuye en los platos y espolvorea un poco de perejil antes de servir.

### **Tips para que tus macarrones queden deliciosos.**

Tienes que elegir una pasta de calidad: aquella que no pueda sufrir roturas o apelmazarse durante la cocción. También verifica que sea un producto reciente y fresco. Evita usar pasta que tenga mucho tiempo almacenada en la alacena.

Recuerda que la porción correcta es de 1 litro de agua y 10 gramos sal por cada 100 gramos de pasta. Muévela durante la cocción para evitar que se apelmace.

No utilices aceite ni cubitos de caldo durante la cocción. Basta con la sal para que la pasta agarre sabor.

Una olla amplia también evitará que la pasta se apelmace.

La pasta debe echarse cuando el agua esté en ebullición. Mantén el fuego alto durante la cocción para evitar que el proceso se corte.

Utiliza una cuchara de madera para evitar que la pasta se pegue.

Escurre bien el agua, ¡y no la refresques! Lo único que lograrás echando un chorro de agua a la pasta será quitarle el sabor.

Integra la pasta inmediatamente con los ingredientes que la completan. Si es el caso, salte un poco en la sartén para mezclarla con la salsa o guarnición.

### **Fuentes de consulta**

The Brands Group. (2020, 18 agosto). Macarrones gratinados con queso manchego y perejil. Recuperado 7 de diciembre de 2020, de <https://origin-www.cocinafacil.com.mx/recetas-de-comida/receta/macarrones-gratinados-con-queso-manchego-y-perejil/>