

Será por recetas



Macarrones con salsa de quesos

Pastas, Recetas para navidad

 6 Personas

 35 Minutos

 Fácil

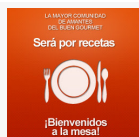
 Enviada el 07/11/2012

Ingredientes

- 300 g de macarrones cocidos al dente
- 3 tazas de espinacas (trocarlas con las manos)
- Lonjas de pan francés con ajillo doradas al horno para acompañar (opcional)
- Para la salsa:
- 1 taza de crema de leche
- 1/3 de taza de queso azul
- ½ taza de queso Emment

Elaboración

Para la salsa: En un recipiente disponer la crema de leche. Ponerlo a fuego bajo y esperar a que se caliente. Añadir el queso azul hasta que se disuelva. Incorporar el queso Emmental. Dejarlo cocer hasta que se derrita todo. Poner ¾ taza de queso parmesano. Derretir. Salpimentar. Incluir las espinacas y los macarrones. En una fuente refractaria al calor engrasar con aceite en spray (es mucho más saludable que la margarina, la mantequilla o la manteca y el aceite). Disponer la preparación anterior. Echar el queso parmesano sobrante por encima. Hornear por 20 minutos. Servir caliente.



Autor receta de Macarrones con salsa de quesos

coke

 Valoración 0/5

 9 Recetas publicadas

 Miembro desde 29/10/2012