

# Macarrones



## Ingredientes:

- 75 g de macarrones
- 25 g de mantequilla
- 25 g de harina
- 300 ml de leche
- 75 g de queso rallado
- 1 cucharada de pan rallado

## Preparación:

Cuece los macarrones siguiendo las instrucciones del paquete, y escúrrelos.

Derrite la mantequilla en una sartén, añade la harina y cuécela sin que tome color, durante 2 minutos.

Con ayuda de una batidora, incorpora poco a poco la leche hasta formar una salsa homogénea.

Déjala cocer a fuego lento durante un par de minutos; luego, retírala del fuego y añade las dos terceras partes del queso rallado.

Remueve para que se mezcle bien.

Incorpora los macarrones a la salsa de queso y remuévelos hasta que estén recubiertos de salsa y pásalos a una fuente de horno poco profunda.

# Macarrones

Mezcla el queso restante con el pan rallado, espolvorea los macarrones y ponlo a gratinar en el horno.