

Receta de Macarrones con Nata y Queso

30 Jun 2015



Buenos días a tod@s, como ya sabemos la pasta es un alimento que gusta mucho a la mayoría por eso para hoy os dejo esta receta de **Macarrones con Nata y Queso** que seguro que será del agrado de much@s, espero que os guste.

Ingredientes

- Macarrones (300grs)
- Nata para montar (500ml)
- Aceite de oliva
- Ajos (dos dientes)
- Cebolla (una mediana)
- Queso (a vuestra elección)

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego con agua, un chorrito de aceite y un poco de sal
 2. Cuando el agua esté hirviendo, echar los macarrones y dejar hervir entre diez y quince minutos
 3. Picar la cebolla y los ajos bien picaditos y refreír en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta que quede un poco doradita
 4. Añadir la nata y el queso rallado y dejar que de un hervor
 5. Escurrir los macarrones y poner en una fuente y cubrirlos con la salsa de nata y queso
 6. Añadir más queso rallado y meter al horno a gratinar unos minutos
 7. Servir y.....buen provecho!!!
-