

Receta de Macarrones con Queso y Langosta

25 Mayo 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de **Macarrones con Queso y Langosta**, si sois amantes de la pasta y de los frutos del mar, quedaréis encantad@s con esta receta y vuestra familia os felicitará por ella.

Ingredientes

- Macarrones u otra pasta en espiral (200grs o más según comensales)
- Leche (dos tazas)
- Mantequilla sin sal (cuatro cucharadas)
- Harina (dos cucharadas)
- Queso gruyere rallado (sobre 200grs)
- Queso cheddar rallado (sobre 200grs)
- Pimienta negra (media cucharadita)
- Sal (una cucharadita)
- Carne de langosta cocida picada en trozos (medio kg)
- Camarones cocidos (sobre 200grs)
- Pan rallado (dos cucharadas)

Modo de Preparación

1. Poner agua a hervir con un poco de sal y cocer la pasta, dejarla al dente, escurrir y reservar
2. Precalentar el horno a 190º
3. En una sartén derretir dos cucharadas de mantequilla y añadir la harina, dejar un par de minutos y añadir la leche caliente y dejar dos o tres minutos mas
4. Retirar del fuego y añadir el queso gruyere y cheddar, un poco de sal y pimienta y remover bien
5. Añadir la pasta cocida, la carne de langosta troceada y los camarones troceados, remover para mezclar bien todo
6. Derretir el resto de mantequilla con dos cucharadas de pan rallado y espolvorearlo sobre los macarrones
7. Hornear durante unos veinte o treinta minutos
8. Servir caliente y....buen provecho!!!