

Receta de Macarrones Con Bechamel Gratinados

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de macarrones que resulta exquisita para todos los amantes de la pasta, seguro que gustará a todos incluso a los más pequeños de la casa.

Ingredientes

- Macarrones (500grs)
- Mantequilla (100grs.)
- Leche (medio litro)
- Huevos (tres)
- Harina (dos cucharadas)
- Queso rallado (50grs)
- Tomate frito
- Sal, Nuez moscada y Perejil picado

Modo de Preparación

1. Derretir 30grs de mantequilla en una sartén, añadir la harina y remover
 2. Echar la leche poco a poco hasta formar una bechamel , agregar un poco de sal y nuez moscada en polvo
 3. Dejar cocer unos minutos y echar los huevos, el perejil picado y un poco de queso rallado
 4. Remover bien hasta que los huevos estén cuajados. Reservar
 5. Cocer los macarrones en agua con sal y dejarlos al dente, escurrirlos y untar con el resto de la mantequilla
 6. En una sartén con un poco de aceite de oliva, poner los macarrones y echarlos el tomate que creáis necesario
 7. Engrasar con mantequilla una fuente especial para horno y poner los macarrones, echar la salsa bechamel por encima y espolvorear el queso rallado
 8. Hornear durante unos diez o doce minutos y luego poner el grill para que se dore
 9. Servir caliente y.....buen provecho!!!
-