

Macarrones con queso

Rápidos y fáciles

Esta sencilla receta de cinco ingredientes, puede ayudarte a preparar la cena de tu familia en un instante. Agrega verduras para que sea una comida completa que tu familia pueda disfrutar.

Ingredientes:

- 2 tazas de macarrones secos
- 2 tazas de leche
- 1 taza de queso rallado
- 1/2 cucharadita de sal
- Pimienta al gusto
- 1/4 de taza de leche adicional (si es necesario)

Verduras cocidas:

- Brócoli
- Chícharos
- Espinacas
- Champiñones
- Cebollas
- Verduras verdes como espinacas, acelgas, col rizada

Condimentos:

- Albahaca
- Orégano
- Perejil
- Mezcla de condimentos italianos
- Salsa picante



Para todas nuestras recetas rápidas y fáciles, visita NewEnglandDairy.com

Sugerencias de quesos:

- Cheddar
- Monterey Jack
- Muenster
- Mozzarella
- Havarti
- Suizo

Preparación

1. Agrega la leche a la cacerola y deja hervir a fuego lento, luego agrega los macarrones. Cubre con la tapa y lleva la mezcla de fuego lento a fuego medio, revolviendo ocasionalmente.
2. Revolviendo con frecuencia, cocina hasta que la pasta esté tierna, unos 10 minutos. Si la mezcla está demasiado espesa, agrega más leche.
3. Agrega los condimentos y retira la sartén del fuego.
4. Agrega el queso hasta que se derrita y se combine completamente con la pasta.
5. Agrega las verduras cocidas y sirve inmediatamente.



New England
Dairy