



Brócoli mac & cheese



30 min



4 raciones



fácil

Ingredientes



Bolsa de brócoli congelado
300 gr



Macarrones 500 gr



Mantequilla 3 cucharadas



Harina 3 cucharadas



Leche 4 tazas



Queso gouda 100 gr



Queso cheddar 100 gr



Cebollino picado 2 cucharadas

Elaboración

Poner una olla con agua y sal al fuego. Cuando esté hirviendo, echar la pasta y cocinarla durante el tiempo que ponga en el envase. Transcurrido el tiempo colarla y reservarla.

Poner otra olla con agua y sal al fuego. Cuando esté hirviendo, añadir el **brócoli** y cocinarlo durante 4 minutos. Pasado el tiempo, colarlo y picarlo en trozos pequeños.

Coger una olla mediana y ponerla al fuego con la mantequilla para que se derrita. El fuego tiene que estar a temperatura media. Cuando esté derretida añadir la harina y mover bien durante 2 minutos con una varilla para que no se pegue ni se queme. Echar la leche poco a poco sin dejar de remover y poner el fuego bajo. Cocinar todo durante 10 minutos hasta que vaya espesando.

Echar entonces los dos tipos de queso rallados y cuando se fundan el **brócoli**. Retirar del fuego y remover bien. Por último meter la pasta dentro y mezclar todo.

Emplatar con un poco de cebollino picado por encima.

