



Porciones: 4  
Tiempo: 30

## INGREDIENTES

- sal y pimienta negra recién molida, al gusto
- 1 cucharada de aceite
- 140 g de creminis Monteblanco rebanados (2 tazas aprox.)
- 110 g de chorizo sin la cubierta exterior o salchichas italianas (opcional)
- 225 g de pasta tornillo o la pasta corta de tu elección
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- 4 dientes de ajo picados
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 1 taza de caldo de pollo o de vegetales, o agua
- $\frac{3}{4}$  de taza de leche
- $\frac{1}{4}$  de taza de crema ácida
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de pprika, ahumada de preferencia
- 1  $\frac{1}{2}$  tazas de queso mozzarella rallado
- 1 taza de quesos fundibles mezclados, tipo asadero, Oaxaca o cheddar
- $\frac{1}{2}$  taza de queso parmesano rallado
- cebollas cambray tiernas rebanadas, al gusto (incluyendo los tallos tiernos)

## Mac and Cheese con creminis



### INSTRUCCIONES

Pon sobre fuego alto una olla con suficiente agua con sal para cocer la pasta.

Coloca sobre fuego medio un sartén grande con el aceite. Cuando se caliente, añade los creminis y cocnalos hasta que se doren, moviéndolos ocasionalmente, durante 10 minutos aproximadamente. Anadeles un poco de sal y pimienta al gusto, transferelos a un platón y reservalos. Limpia el sartén y reservalo fuera del fuego.

Si decides añadir el chorizo o las salchichas italianas, cubre un platón con toallas de papel, regresa el sartén al fuego y añade el chorizo o las salchichas italianas (si es chorizo, separa la carne con una espátula). Cocina hasta que la carne est crujiente, entre 10 y 12 minutos aproximadamente. Vacía el chorizo o las salchichas italianas al platón con toallas de papel y reserva. Limpia de nuevo el sartén y reservalo fuera del fuego.

Sumerge la pasta en el agua hirviendo y deja que se cocine el tiempo que est indicado en las instrucciones del paquete. Mientras se cocina, continúa con la preparación.

Coloca de nuevo el sartén sobre fuego medio y añade la mantequilla. Cuando se derrita, agrega el ajo y cocnalo durante 2 minutos. Incorpora la harina bien y añade lentamente el caldo de pollo o de vegetales, o el agua. Una vez que estn incorporados todos los ingredientes, incorpora lentamente la leche y la crema con un batidor globo. Añade de la misma forma la cebolla en polvo y la pprika, y cocina la preparación hasta que comience a espesarse, durante 3 minutos aproximadamente. Retrala del sartén, añade todos los quesos y mezcla hasta que se derritan por completo. Rectifica la sal.

Cuando la pasta est cocida, retira la olla del fuego y drena la pasta. Incorprale delicadamente la preparación de quesos hasta que todo se integre. Sirve la preparación en la misma olla o transferela a un platón de servicio. Coloca encima los champiñones y el chorizo o las salchichas italianas si decidiste utilizarlos. Decora con la cebolla cambray y sirve inmediatamente.