



Pasta con carne molida

Pasta con carne molida

Ingredientes

- 1 paquete de Macarrones cortos Doria por 500 gr
- 2 cebollas cabezonas picadas
- 2 ajos picados
- 1000 gr de carne molida
- 800 gr de queso doble crema rallado
- Aceite al gusto
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Preparación

1. Para lograr que esta preparación sea deliciosa recuerda elegir alimentos frescos y de la mejor calidad, asegúrate de lavarte las manos antes de manipular los ingredientes.
2. Cocina los Macarrones Doria en una olla con abundante agua hirviendo; déjalos de 12 a 15 minutos. Por cada 100 gramos de pasta necesitas 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal.
3. En una olla distinta vas a preparar la salsa bechamel, para lograrlo mezclas primero la harina con la mantequilla y vas añadiendo poco a poco la leche, hasta obtener una mezcla homogénea y espesa.
4. Una vez logras la textura deseada, agregas sal y pimienta al gusto. Reserva la salsa mientras preparas el resto de los ingredientes.
5. Lava los vegetales que vas a cocinar, puedes picarlos según el tamaño que prefieres.
6. Elige un sartén de buen tamaño y agrega el aceite caliente, con el cual vas a sofreír la cebolla y el ajo a fuego bajo.
7. Agrega la carne molida al sartén, remueve con los vegetales y cocina todo durante unos 8 minutos más.
8. Por último, añade la salsa bechamel que hiciste al sartén, mezcla todo teniendo en cuenta el probar la sal y la pimienta para asegurarte de que has usado las cantidades adecuadas.
9. Para armar la torta necesitas un molde, lo que debes hacer es intercalar en este capas de macarrones con capas de carne, luego

terminas con una capa de queso rallado.

10. Hornea a 180°C, vigilando los macarrones para que puedas sacarlos del horno cuando el queso esté dorado.

Acompañamiento:

Para la salsa bechamel: 80 gr de harina de trigo 80 gr de mantequilla 1 litro de leche entera