



Macarrones con Queso y Chipotle

Sirve a seis

- 4 cucharadas de mantequilla sin sal
- 1 cebolla blanca, pequeña, picada finita
- 4 dientes de ajo, picados finitos
- 4 cucharadas de harina
- 2 a 3 chipotles en adobo bien picaditos
- 4 tazas (1 litro) de leche
- 1 cucharilla de comino
- Sal y pimienta
- 3 tazas de queso rallado – Cheddar, Edam, Monterrey Jack o cualquier otro queso que se derrita bien
- 500 gramos de pasta, cocida – coditos, conchitas, tubitos o la pasta de su preferencia
- ½ taza de pan molido
- ½ taza de queso Parmesano rallado

Caliente el horno a 175 grados C (375 F).

Derrita la mantequilla en una sartén y añada la cebolla y el ajo. Mezcle bien y cocine por unos 4 minutos, hasta oler el ajo y suavizar la cebolla. Aumente la harina y mezcle bien con la mantequilla y la cebolla. Cocine la harina, revolviendo constantemente, por unos 3 a 4 minutos – hasta que la harina ya no este cruda. Aumente los chipotles y mezcle bien.

Poco a poco, empiece a incorporar la leche, batiendo constantemente. Al principio se le formaran grumos pero no se preocupe. Eso va a desaparecer a medida que siga aumentando la leche. Siga batiendo hasta que este toda la leche en la sartén y solo vea pedacitos de cebolla, ajo y chipotles en la salsa.

Añada el comino, la sal y la pimienta. Mezcle bien y bata la salsa, constantemente, hasta que empiece a hervir y se espese. Trabaje a fuego lento. Esto tomara un poco de tiempo así que tenga paciencia. Una vez que la salsa se espese, añada el queso. Mezcle hasta que el queso se derrita completamente. Apague el fuego.

Agregue el asta cocida a la salsa y mezcle bien. Ponga los fideos en una fuente de horno. Esparza el pan molido y el queso Parmesano encima. Meta al horno por unos 35 minutos y sirva. Buen provecho!

