



# SANDWICH DE MEZCLA MACARRONES CON QUESO



## TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 minutos



## INFORMACIÓN DE LA RECETA

6-8 porciones

### INGREDIENTES

1 Libra de pasta en forma de coditos

½ Cebolla

½ De un pimiento rojo

2 Dientes de ajo

¼ Taza de mantequilla

¼ Taza de harina

2 Onzas de pimientos enlatados

2 Tazas de leche entera o leche de 2% grasa

4 Onzas de queso procesado

8 Onzas de queso cheddar ligero, cortado en cubitos de 1/2 pulgada

1 Cucharada de mostaza amarilla

¼ Cucharadita de pimienta negra molida

¼ Cucharadita de paprika

12 Onzas de carne procesada enlatada

Cilantro, picado

Aceitunas, opcional

### INSTRUCCIONES

Prepare la pasta según las instrucciones en el empaque. Mientras espera que se cocine, pique finamente la cebolla, pimiento rojo y el ajo. Corte la carne en cubitos de ¼ de pulgada. Cuando la pasta este cocinada, drénela en un colador de pasta y déjela ahí, utilice la misma olla para saltear la cebolla y el pimiento rojo picados con una cucharada de mantequilla. Cuando estén suaves, aproximadamente 5 minutos, adicione el resto de la mantequilla y derrita completamente. En otra cazuela, cocine los cubos de carne a fuego medio o alto hasta que estén dorados y crocantes, aproximadamente 6 minutos, moviendo de vez en cuando. Esparza la harina y ajo a la mezcla

de cebolla y mantequilla luego que esta esté derretida y mueva frecuentemente hasta que la harina se dore, 1-3 minutos. Adicione los pimientos y leche. Agite hasta que no queden grumos de harina. Adicionar el queso procesado y el queso cheddar. Agite de vez en cuando hasta que se derritan totalmente. Adicione mostaza, pimienta, paprika y la pasta cocida. Cocine hasta que se caliente bien, adicionando más leche para hacerlo menos espeso, si es necesario. Sirva la pasta y coloque encima la carne crocante y el cilantro. Ponga encima las aceitunas cortadas y más paprika, si así lo desea. ¡Disfrute!