



Torta de Macarrones mixta Vegetariana

Torta de Macarrones mixta Vegetariana

Ingredientes

- 250g de macarrones Doria
- 1 cebolla cabezona picada en cuadritos
- 1 diente de ajo
- 250g de carne cruda, remojado en agua caliente con sal y hierbas
- 100g de queso deoble crema rallado
- Salsa Bechamel
- 40g de mantequilla
- 40g de harina de trigo
- 500ml de leche

Preparación

1. Cocinar Macarrones en agua hirviendo con sal
2. En una sartén derretir la mantequilla, agregar harina y leche poco a poco.
3. En una sartén sofreír la cebolla, el ajo y carne ya remojado en agua tibia con condimentos. Agregar salsa bechamel sal y pimienta.
4. En un molde apto para el horno, intercalar capas de macarrones con capas de carne y queso rayado, dejar en la capa superior queso.
5. Hornear hasta dorar el queso.