Torta de Macarrones

Torta de Macarrones Doria a la Andrea Goyeneche

Ingredientes

- 1 paquete de Macarrones Doria de 250 Gr
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/4 taza de leche
- 125 gr de queso doble crema rallado
- 1 paquete de salchichas Zenú
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. Precalentamos el horno a 200ºC. Cocinamos los Macarrones Doria en abundante agua hirviendo con sal (1 Cucharadita de sal por cada 100 gramos de pasta en 1 litro de agua) durante 8 minutos
2. Cuando pase el tiempo adecuado hacer un choque térmico, escurrir y después reservar.
3. En una sartén con aceite sofreír las salchichas picadas.
4. Clarificar la mantequilla, agregar la leche y poco a poco sin dejar de revolver agregar la mitad del queso, hasta hacer una mezcla homogénea, añadimos sal y pimienta al gusto.
5. Engrasar el recipiente, en este colocaremos los macarrones, las salchichas y por último la salsa de queso para llevar al horno durante 15min,
6. Después de llevar el tiempo estimado en el horno nos queda lista para servir

Acompañamiento:

4 filetes de pollo
 lechuga <br> tomates en cascos