



Torta de Macarrones

Torta de Macarrones Doria 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. Cocinamos los Macarrones Doria en una olla con abundante agua hirviendo de 12 a 15 minutos, por cada 100 gr. de pasta necesitamos 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal.
2. Para preparar la salsa bechamel, en un olla mezclamos primero la harina con la mantequilla y vamos añadiendo poco a poco la leche, hasta obtener una mezcla homogénea y espesa, salpimentamos al gusto.
3. En un sartén con el aceite caliente sofreímos la cebolla y el ajo.
4. Agregamos la carne molida y cocinamos durante unos 8 minutos más.
5. Por último añadimos la salsa bechamel, mezclamos y rectificamos sal y pimienta.
6. Para armar la torta, en un molde intercalamos capas de macarrones con capas de carne, terminamos con una capa de queso rallado. Horneamos hasta que el queso este dorado.

Acompañamiento:

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