

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PASTAS:

MACARRONES AL QUESO

INGREDIENTES:

- 1 Paquete de 16 Onzas de macarrones (coditos)
- 1 Lata de sopa Cheddar Cheese de Campbell's
- 1 Lata de leche evaporada
- 1 Cebolla blanca finamente picada
- 1 Pimiento verde picado
- 1 Taza de pan rallado
- 4 Huevos hervidos
- Sal y pimienta al gusto
- Queso parmesano a gusto

PREPARACION:

Hierva los macarrones en suficiente agua con sal, aproximadamente unos siete minutos, o hasta que estén a punto. En un recipiente, diluya la sopa Campbell's de Cheddar Cheese y la leche evaporada. Añada al la cebolla y los pimientos. En un molde de horno una esta mezcla con los macarrones. Espolvorea el pan rallado sobre el plato y colócalo en el horno a unos 350 grados hasta que alcance el punto de ebullición. Decóralo con los huevos hervidos.