

Macarrones con Queso de Mam

Makes: 8 Porciones

La pasta para esta receta es rotini de trigo integral. Rotini es un tipo de pasta espiral. Dale vida a esta receta antes de cocinarla, agregando brócoli picado y queso a la pasta.

Ingredients

- 1 package** rotini de trigo integral, sin cocer (aproximadamente 1 libra)
- 1 1/2 cups** queso cheddar (rallado)
- 4** huevos
- 3 cups** leche sin grasa
- 1/2 teaspoon** pimentón (paprika) (si gusta)
- 1 teaspoon** mostaza preparada
- 1/4 teaspoon** pimienta negra
- 1/2 cup** copos de maíz "corn flakes" (machacados)

Directions

1. Caliente el horno a 400 grados F.
2. Cocine el rotini de acuerdo con las instrucciones en el paquete. Escurra bien.
3. Bata los huevos en un tazón mediano. Agregue la leche, la pimienta y la mostaza a los huevos batidos. Si usa pimentón, añádalo también.
4. En una fuente de horno de 9x13 pulgadas, extienda una capa de los rotini con el queso. Siga haciendo capas hasta que todos los rotini se utilicen, terminando con el queso en la parte superior.
5. Eche la mezcla de huevo/leche sobre los rotini y queso.

6. Espolvoree los copos de maíz machacados sobre la cacerola.

7. Hornee de 30 a 40 minutos hasta que la cazuela esté firme en el centro.

Notes

Consejo: Trate de añadir su vegetal favorito, como el brócoli picado, a la pasta y al queso antes de hornear.