

MACARRONES CON QUESO Y CALABAZA

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Rinde de 5 a 6 porciones

Ingredientes:

- 1 1/2 taza de puré de calabaza
- 2 cucharaditas de ajo picado
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 1/3 taza de leche de su elección
- 1 taza de queso cheddar rallado
- 8 oz de pasta cruda de tu preferencia



Instrucciones:

1. En una olla grande, poner hervir agua con bastante sal, luego agregar la pasta y cocinar el tiempo que indique el empaque. Cuando la pasta esté lista, no tirar el agua donde se hirvió la pasta, reservar 1/2 taza y dejar aparte.
2. En una sartén mediana a temperatura media, agregar la mantequilla una vez derretida agregar el ajo picado, cocinar por unos segundos.
3. Incorporar el puré de calabaza, mezclar con la mantequilla y ajo y añadir la leche, mezclar bien hasta que el puré esté bien combinado con la leche, agregar sal, volver a mezclar.
4. Añadir el queso y mezclar hasta que esté derretido, agregar la pasta y mezclar bien, si la salsa está muy espesa agregar un poco del agua de pasta que reservaste, ajustar sal y pimienta, servir y disfrutar esta delicia.

Notas:

*Yo utilicé leche de almendras, y puedes utilizar la que prefieras, incluida leche de coco, que le dará una consistencia aún más cremosa a la salsa.

*Puedes agregarle pollo cocido, garbanzos, queso rallado encima, cebollitas tostadas, lo que gustes, verás que delicia.

*La pasta que sobre guardarla en el refrigerador, y para recalentar agregar un chorrito extra de leche para suavizar la salsa nuevamente.