

PASTEL DE QUESO CON MACARRONES

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- $\frac{1}{4}$ cebolla chica picada finamente
- 6 jitomates sin semillas y cortados en cubitos
- 2 tazas de salsa ragú para pizza (500 ml)
- 400 g de macarrones cocidos al dente
- 2 tazas de leche (500 ml)
- 3 cucharadas de fécula de maíz, disuelta en $\frac{1}{4}$ de taza de agua
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 4 huevos batidos ligeramente
- 300 g de queso manchego rallado

Horno Precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega el jitomate y deja cocinar por 5 minutos, añade la salsa ragú y los macarrones e integra por completo.
2. Calienta la leche con la fécula previamente disuelta, sazona con el consomé y deja en el fuego hasta que rompa el hervor o espese ligeramente. Retira del fuego y licúa con los huevos.
3. Mezcla la salsa anterior con los macarrones y el queso vierte a un molde para pastel previamente engrasado.
4. Hornea por 30 minutos o hasta que la superficie esté ligeramente dorada. Retira y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8