



## **Pasta Ziti con Queso y Jamon**

### **Ingredientes:**

- **10 onzas** de Pasta Ziti
- **2 ½ tazas** de queso cheddar rallado
- **1 paquete** de Jamon
- **1 cucharada** de mantequilla sin sal
- **1 cucharada** de cebolla en polvo
- **4 tazas** de leche
- Sal
- Pimienta

### **Instrucciones:**

1. Precalentar el horno a 375 grados y mientras corta el jamon en cubos.
2. En una caserola grande a calor media hervir la leche y añada la sal, pimienta y cebolla en polvo.
3. Añada la pasta Ziti y cocinar por alrededor de 8-10 minutos continuar revolviendo..
4. Añada la mantequilla y 2/3 del queso hasta que este derretido. Añada el jamon y mezclar.
5. Vertir la pasta en un recipiente para hornear. Vertir el restante del queso sobre la pasta y cocinar hasta que el queso este derretido.
6. ¡Servir y disfrutar!