



Macarrones con queso de cinco ingredientes

Ingredientes:

- **1/2 libre** de macarrones
- **5 oz** de queso cheddar rallado
- **1 cucharada** de mantequilla
- **1 cucharada** de harina
- **1 taza** de leche
- **2 1/3** de tazas de agua
- Nuez moscada
- Sal
- Pimienta

Instrucciones:

1. Derita la mantequilla en un sartén y vierta la harina. Cocinar hasta que la mezcla este espeza y tenga color dorado.
2. Mezclar mitad de la leche a la harina mezclar delicadamente hasta que este espeza. Aña de manera gradual el restante de la leche y agua. Cocinar a temperature baja.
3. Una vez la leche este espeza, vierta la pasta y sal (a su gusto) y permita que se cocine por 8-10 minutos.
4. Remover la pasta de la estufa y añadir el queso hasta que todo este derretido e incorporado. Sazonar con el restante de sal, pimienta y nuez moscada.
5. ¡Servir y disfrutar!