



## CODITOS AL GRATÍN

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 3 cucharadas de margarina La Villita
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 2 tazas de leche descremada
- 1 cucharada de consomé de pollo
- ¼ de cucharadita de nuez moscada
- 200 gramos de pasta de coditos cocida
- 200 gramos de queso manchego La Villita
- 4 cucharaditas de pan molido

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, si les gusta la pasta y el queso esta receta será de sus preferidas. ¡Además es muy sencilla!

Derretimos la margarina en una olla, añadimos la fécula de maíz y cocinamos durante un minuto a fuego medio moviendo constantemente. Vertemos la leche poco a poco moviendo constantemente para evitar que se formen grumos.

Sazonamos con el consomé de pollo y la nuez moscada, y cocinamos hasta que la mezcla espese. Ponemos los coditos (que ya están cocidos) en un refractario para horno previamente engrasado y bañamos con la mezcla que preparamos.

Finalmente, ponemos una capa de queso manchego rallado y horneamos a 180 °C durante 20 minutos.

¿Apoco no se antoja?