



MACARRONES CON QUESO Y ATÚN AL HORNO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena

INGREDIENTES

- 1/2 taza de leche
- 1 taza de queso gouda La Villita fundido
- 1 1/2 cucharadas de aceite de canola
- 2 piezas de diente de ajos finamente picados
- 3/4 taza de coliflor
- 150 gramos de macarrones cocinados según las instrucciones del empaque
- 1 taza de lomo de atún en agua
- 2 cucharadas de albahaca
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 4 cucharadas de queso manchego

MODO DE PREPARACIÓN

Si aún no sabes que cocinar hoy, prueba estos ricos macarrones acompañados del sabor del delicioso queso La Villita.<o:p></o:p>

Precalienta tu horno a 180°C. Calienta la leche en una olla, agrega el queso gouda La Villita fundido, mezcla y permite que hierva. Retira del fuego y reserva.<o:p></o:p>

Vierte el aceite en un sartén grande y dora ligeramente el ajo. Añade el brócoli, la coliflor y saltea por un par de minutos hasta que doren. Pasa estos ingredientes a un refractario para horno y agrega los macarrones y el atún. <o:p></o:p>

Baña con la salsa de queso y espolvorea la albahaca y la pimienta. Cubre la superficie con queso manchego y hornea los macarrones hasta que el queso gratine. Sirve saliendo del horno y disfruta.<o:p></o:p>

<o:p> </o:p>