



Macarrones con Queso “After School Special”

por Chef Michelle Washington Wilson

Ingredientes

- 1 paquete pequeño de pasta de 8 onzas, o media caja de tamaño normal (de codito, conchas, orzo o espagueti o de su preferencia).
- 1/2 tazas (3 onzas) de queso americano o queso de despensa de alimentos, o pedazos de queso de despensa de alimentos
- 1 taza de leche

Preparación - Los niños solo deben cocinar bajo la supervisión de un adulto

1. Cocine la pasta según las instrucciones del paquete, o cocinándola en agua caliente unos cinco minutos.
2. Drene el agua de la pasta.
3. Agregue leche a la olla vacía y cocínela a fuego lento.
4. Agregue el queso a la leche caliente y revuélvala hasta que se derrita y se should que se incorpore homogéneamente..
5. Vierta con cuidado la mezcla de queso y leche caliente sobre la pasta y revuelva.
6. Deje que la pasta y el queso reposen durante unos tres minutos.
7. ¡Dividir en tazones y disfrute! Porciones 4.



Scan the QR code para ver cómo preparar este plato y otros

Share Your Foodways es un proyecto del Division of Folklife and Cultural Heritage en el Instituto del Artes de Middlesex County. Financiado con el apoyo del Middlesex County Board of County Commissioners, el New Jersey Folk Festival, el New Jersey State Council on the Arts, una agencia asociada del National Endowment for the Arts, y el National Endowment for the Arts.