

# Epic Nacho Mac 'n' Cheese

## con Nachos Púrpura

holaveggie



25 minutos



Fácil



Alta en proteínas

¿Por qué elegir entre dos platos de comida cuando podés combinarlos en una cena épica? Esta semana, nuestros chefs le dan a los macarrones con queso el tratamiento de nacho, mezclando fideos macarrones en una salsa de queso cheddar cremosa y especiada. Por supuesto, no se pueden comer nachos sin los aderezos: chips de tortilla de maíz púrpura (o amarillo) desmenuzados para que estén crujientes, además de crema de ají rojo ahumado, verdeo y salsa picante.

Contiene: Frutos secos • Gluten • Ingredientes Picantes

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

## Ingredientes en la caja



2 cebolla de verdeo



1 diente de ajo



170 gr de macarrones



1 cda. de harina



150 gr de queso cheddar



1 morrón verde



2 cdas. de crema picante ahumada



1 cda. de mezcla de especias del suroeste



Tortilla de maíz morado o amarillo



Salsa picante

Nutrición por porción: Calorías 680 kcal, Grasas 15 g, Carbohidratos 35 g, Proteínas 25 g

- Algunos ingredientes pueden venir juntos en la misma bolsa para mayor comodidad al momento de cocinar.
- Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

## Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite de oliva extra virgen
- ✓ Pimienta
- ✓ Manteca Vegetal 2 (3) cdas.

## Utensilios

- ✓ Sartén x 2
- ✓ Olla
- ✓ Bowl pequeño

Comé más plantas. 🌱

# Epic Nacho Mac 'n' Cheese

con Nachos Púrpura



## 1 – PREPARÁ LOS INGREDIENTES

- Poné a hervir una olla mediana con abundante agua y sal a gusto a fuego alto.
- Lavá los **productos frescos**.
- Cortá a la mitad el **morrón verde**, descartá el centro y las semillas y cortalo en pedazos de 1 cm.
- Recortá los extremos de la **cebolla de verdeo** y cortala en rodajas finas, separando la parte clara de la verde.
- Pelá y picá el **ajo**.
- Colocá la **crema de ají rojo ahumado** en un bowl pequeño. Agregá agua, 1 cucharadita a la vez, hasta que la mezcla alcance una consistencia de llovizna. Condimentá con sal y pimienta.

Cocinando para  
**4**

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

## 2 – COCINÁ LOS MACARRONES

- Una vez que el agua esté hirviendo, agregá los **macarrones** a la olla. Cociná hasta que esté al dente, de 9 a 11 minutos. Ecurrí, agregá 1 cucharadita de aceite para que no se peguen, revolvé y reservá.

## 3 – EMPEZÁ A COCINAR

- Mientras se cocina la pasta, calentá un chorrito de aceite en una sartén mediana a fuego medio (usá una sartén grande para 4 porciones). Agregá el **morrón en rodajas** y sazóná con sal y pimienta. Cociná, revolviendo, hasta que se ablanden, 4-5 minutos.
- Agregá 2 (3) cucharadas de manteca vegetal o aceite vegetal, la **parte clara de la cebolla de verdeo**, el **ajo** y las **especias del suroeste**. Cociná, revolviendo, hasta que la manteca vegetal se derrita y las cebollas se ablanden, 1 minuto.

## 4 – PREPARÁ LA SALSA DE QUESO

- Agregá la **harina** a la sartén y cociná hasta que esté pastosa, 1 minuto. Agregá gradualmente  $\frac{1}{2}$  taza de agua ( $\frac{3}{4}$  taza para 4 porciones) hasta que esté completamente combinado, revolviendo constantemente.
- Agregá el **queso cheddar** y cociná, revolviendo, hasta que esté completamente incorporado y la salsa espese, 1-2 minutos.
- Apagá el fuego, probá y sazóná con sal y pimienta a gusto.

## 5 – PREPARÁ LOS NACHOS

- Cortá la **tortilla de maíz morado** en 8 triángulos con forma de nacho.
- Poné a calentar 2 (4) cucharadas de aceite en una sartén, y una vez caliente, agregá los **nachos** y dejá cocinar durante 1 minuto.
- Retíralos de la sartén y disponelos sobre servilletas de papel para que absorban el excedente de aceite.

## 6 – SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Agregá los **macarrones** ya escurridos en la sartén con la **salsa de queso** hasta que estén cubiertos. Probá y sazóná con sal si es necesario. Si la mezcla es demasiado espesa, agregá un chorrito de agua.
- Con las manos, triturá los **nachos** y espolvoreálos uniformemente sobre tu **Mac 'n' Cheese**.
- Rocíá tu **Mac 'n' Cheese** con **crema de pimienta rojo ahumado**. Cubrí con la **cebolla de verdeo restante** y tanta **salsa picante** como desees, ¡y a comer!

