

MACARONI & CHEESE WITH CANNELINI BEANS (MACARRONES Y QUESO CON FRIJOLES CANNELINI)

INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite de oliva
- ¼ de taza de tocino o panceta, en cubitos
- ½ taza de cebolla, pelada y cortada en cubitos
- 2 cucharadas de chalota, pelada y picada
- 1 cucharada de ajo, pelado y picado
- 1 hoja de laurel
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- ¼ de taza de harina para todo uso
- 3 tazas de leche, grasa reducida
- Pimienta blanca, al gusto
- ¼ cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de hojas de tomillo
- 1 taza de queso parmesano, rallado
- 1 taza de queso cheddar, blanco, rallado
- ½ taza de queso Gruyere, rallado
- 1 taza de queso Fontina
- 225 grs de pasta integral en forma de codo, cocida al dente
- 3 tazas de frijoles cannellini, enlatados o cocidos, escurridos y enjuagados
- ½ taza de migas de pan, tostadas
- ¼ cucharadita de pimienta
- ½ cucharadita de sal kosher

INSTRUCCIONES

- Precaliente el horno a 180°C.
- Añade el aceite de oliva a una olla mediana a fuego medio y añade la panceta a la olla. Cocine la panceta hasta que se dore ligeramente, de 3 a 4 minutos. Añada las cebollas, el chalote, el ajo y el laurel a la olla y cocine hasta que estén translúcidas, de 3 a 4 minutos. Añade la mantequilla y la harina a la olla y cocina, removiendo, durante 3 minutos.
- Añada la leche a la olla y bata hasta que esté suave. Deje que hierva y luego reduzca el fuego a fuego lento. Sazonar con la pimienta blanca, la nuez moscada y el tomillo y cocinar por 3 minutos. Añade los quesos rallados a la olla y revuelve para que se mezclen bien. Añade la pasta a la olla y retira del fuego.
- Añade los frijoles. Transfiera el contenido de la olla a una bandeja de hornear de o a una cazuela individual.
- En un pequeño tazón, combine las migas de pan con la cayena y la sal y espolvoree sobre los macarrones. Hornee, sin tapar, hasta que se doren y burbujeen, unos 30 minutos.
- Enfriénlos 15 minutos antes de servirlos.

