

MACARRONES CON CHOCOLATE

Seguro que has comido muchas veces un plato de pasta con queso, pero ¿has pensado alguna vez en añadir un poco de chocolate?. Atrévete a preparar, con ayuda de un adulto, estos macarrones ligeramente dulces. ¡Te encantarán!.

Ingredientes

- 250 g de macarrones
- 75 g de chocolate blanco
- 100 g de queso mascarpone
- 100 g de queso de cabra
- 50 ml de caldo de pollo
- Una cebolla pequeña
- Una cucharada de mantequilla
- Leche semidesnatada
- Sal y pimienta molida
- Chocolate negro rallado

Preparación

Primero, cortamos finamente la cebolla. Después, derretimos la cucharada de mantequilla en una olla. Echamos la cebolla, añadimos un poco de sal y esperamos unos minutos. Cuando la cebolla esté tierna y transparente, incorporamos el caldo de pollo.

A continuación, añadimos los macarrones y los rehogamos un par de minutos. Luego, los cubrimos con la leche y los dejamos cocer removiéndolos de vez en cuando hasta que estén listos. Es importante que no se queden blandos.

Un minuto antes de retirar los macarrones del fuego, añadimos el queso mascarpone, el de cabra y el chocolate blanco. Removemos para que todos los ingredientes se mezclen bien. Si nos parece que la salsa está muy espesa, podemos agregar un poco más de leche.

Por último, comprobamos que esté bien de sal y añadimos un poco de pimienta. Justo antes de servir, espolvoreamos el chocolate negro rallado sobre la pasta.

¡BUEN PROVECHO!