



Macarrones al queso con coliflor

# Macarrones al queso con coliflor

[Mas recetas Pastas en http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php](http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php)

## Ingredientes:

300 gr. de rigatoni o penne, 1 coliflor cortada en ramitos, 180gr. de queso rallado, 2 tomates cortados en trozos, 200gr. de nata líquida, 2 cucharadas de mostaza en grano y sal.

## Pasos a seguir:

- 1) Hervir agua y cocer la pasta 2 minutos.
- 2) Se añade la coliflor y se deja cocer 9 minutos más.
- 3) Escurrir la pasta y la coliflor y reservar en un plato.
- 4) Añadir a la olla de la pasta, la mostaza en granos, la nata líquida y la mayor parte del queso rallado.
- 5) Remover, a fuego lento, hasta que el queso empiece a fundirse.
- 6) Precalentar el gratinador.
- 7) Se añade la pasta y la coliflor a la salsa, mezclar todo y sazonar.
- 8) Disponer todo en una fuente (que se pueda llevar al horno), colocar los trozos de tomate por encima y espolvorear con el resto del queso.
- 9) Gratinar 5 minutos, retirar del horno y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/macarrones-al-queso-con-coliflor-139.php>