



<https://www.mepillasquisando.com>



## CODITOS DE PASTA CON SALSA TRES QUESOS



### INGREDIENTES:

300 gr. De Coditos de Pasta.  
2 Cucharadas de Mantequilla sin sal.  
2 Cucharadas de Harina de Trigo.  
2 Tazas de Leche entera.  
1 Taza de Queso Cheddar rallado.  
1 Taza de Queso curado rallado.  
1 Taza de Queso Parmesano rallado  
1 cucharadita de Perejil picado.  
Cebolla en polvo.  
Sal y Pimienta  
Cayena (opcional).

### ELABORACIÓN:

Ponemos a hervir agua en una olla con un poco de sal, cuando hierva agregamos la pasta. Una vez cocida, reservamos. Derretimos la mantequilla, agregamos la harina y cocinamos, a continuación incorporamos 2/3 de la leche y cocinamos (como una bechamel). Ahora le agregamos la sal y los tres quesos, bajamos el fuego y no paramos de Remover, cuando se derritan los quesos echamos el resto de la leche. Incorporamos los coditos, calentamos un poco y al servir decoramos con un poco de queso rallado y perejil picado. Si nos gustan con picante podemos añadirle una cayena triturada antes de decorar.

<https://www.mepillasquisando.com>