

LANGOSTA MAC N' CHEESE

Porciones 2

Ingredientes

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- 1 taza de crema espesa
- 4 oz queso parmesano, rallado
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- Paquete de 8 oz **Aquamar Surimi Lobster Chunks**
- 200 g. macarrones de concha
- 4 oz de queso gruyere, rallado
- 1/3 taza de pan rallado panko
- 1 cucharada de cebollin, finamente picado



Instrucciones

1. Precalentar el horno a 350° y engrasar 2 tazones individuales para hornear
2. Hervir la pasta en agua salada durante 5 minutos o hasta al dente, escurrir y reservar.
3. En una cacerola, derrite la mantequilla. Luego agrega la harina y bate hasta que se combine.
4. Agregue gradualmente la crema espesa, batiendo constantemente hasta que la mezcla se vuelva suave y cremosa.
5. Agregue la sal, la pimienta, el gruyere y el queso parmesano y revuelva hasta que se derrita.
6. Vierta la pasta en la mezcla de queso y revuelva para combinar.
7. Agregue los **Aquamar Surimi Lobster Chunks**.
8. Sirve porciones individuales para llenar cada tazón para hornear.
9. Espolvorea el plato con el panko y hornea durante 35-40 minutos o hasta que burbujee y este dorado por encima.
10. Retira del horno, espolvorea el cebollin por encima y sirve caliente

AQUAMAR

Aquamar, Inc. | 888.481.0302 | www.aquamarseafood.com