



Frijoles Mac & cheese para botanear

Categoría: Botana

El Mac & Cheese es una botana deliciosa para los días de partido. Dale un toque mágico con el sabor de los Frijoles La Costeña®. ¡Te enseñamos cómo en esta receta!



Preparación
15 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 lata de Frijoles charros La Costeña®
- 40 g de Cebolla picada
- 1 diente de Ajo picado
- 3 rajas de Rajas de jalapeño La Costeña®
- 1/2 tza de Queso cheddar rallado
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 tza de Macarrones cocidos
- 1 1/2 tzas de Queso amarillo líquido
- 1/2 tza de Totopos



Preparación

1. En un bowl colocar los frijoles charros La Costeña®, agregar cebolla y ajo picado.
2. En una tabla picar 3 rajas de jalapeños La Costeña® e incorporar a la mezcla de los frijoles junto con el queso cheddar rallado. Sazonar.
3. En un bowl mezclar macarrones con 1 cda de jalapeños picado y queso amarillo líquido.
4. En un refractario colocar los frijoles, agregar una capa de macarrones y queso cheddar.
5. Hornear a 180 °C durante 5 minutos.
6. Servir con totopos.