

# Tirabuzones al queso



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 6hrs. 10min

Tiempo total: 6hrs. 25min , Número de porciones: **6**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tirabuzones-al-queso>

## Preparación

En una olla grande, cocine los tirabuzones en agua hirviendo 10 minutos, o hasta que estén al dente, y escurrirlos. En un tazón grande, mezcle la pasta cocida, 3 tazas de queso cheddar, la leche en polvo, la leche, los huevos, la sal y la pimienta. Transferencia a una olla de cocción lenta rociada con rocío vegetal. Espolvorear con el resto de 1 taza de queso rallado Cheddar. Cubra y cocine a fuego lento durante 5 a 6 horas, o hasta que la mezcla esté firme y dorada en los bordes. No quite la tapa y no revuelva la mezcla hasta que no se haya terminado de cocinar. Servir caliente.



## Ingredientes

- 300 grs. Pastas (forma tirabuzón)
- 4 tazas de Queso cheddar rallado
- 1 1/2 taza/s Leche
- 2 Huevos
- 1 cucharadita/s Sal
- 1/2 cucharadita/s Pimienta
- 400 cc. Leche en polvo diluido

## Categorías

Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal