

# MACARRONES CON QUESO

El nacimiento de esta pasta no está del todo claro.

Algunos historiadores lo sitúan en Nápoles mientras que otros lo hacen en los Alpes Suizos.

Lo que sí, es que todos estamos de acuerdo con su exquisito sabor y su fácil preparación

## INGREDIENTES

**PORCIÓN:** 4 Personas

## SALSA DE QUESO

**PORCIÓN:** 500 ml. aproximadamente.

- 1 y 1/2 zanahorias
- 2 papas
- 1 cucharadita de sal
- 1/3 de taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1/2 taza levadura nutricional
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo

- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/2 taza de agua o caldo de verduras

## PASTA

300 gr. de macarrón (Pasta)

NOTA: Todas las verduras deben de estar lavadas y desinfectadas.

Modo de preparación

## SALSA DE QUESO

a cocer 1 y  $\frac{1}{2}$  zanahorias peladas y partidas en cubos. Agregamos 2 papas peladas y partidas en cubos. Agregamos una cucharadita de sal.

la cocción con un cuchillo y si éste entra suave a las verduras. Apagamos el fuego.

pasamos las verduras al vaso de la licuadora y agregamos  $\frac{1}{2}$  taza del caldo de la cocción de las verduras. Agregamos  $\frac{1}{3}$  de taza de aceite de oliva, una cucharada de jugo de limón,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de ajo en polvo,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de cebolla en polvo y  $\frac{1}{2}$  taza de levadura nutricional.

bien. (Podemos apagar la licuadora de vez en vez y ayudarnos de una palita para bajar la mezcla. Seguimos licuando hasta que se integren bien los ingredientes. Apartamos.

## PASTA

una cacerola honda en el fuego con 2 litros y medio de agua y esperamos a que hierva. Agregamos 2 y  $\frac{1}{2}$  cucharaditas de sal y 300 gr. de pasta de macarrones o la pasta de su preferencia. Mezclamos y esperamos a que vuelva a hervir. Bajamos a flama baja y dejamos hervir 15 minutos más. Apagamos el fuego y colamos. (Pueden utilizar el agua para las plantas, cuando

ésta haya enfriado.

en una cacerola queso cheddar suficiente y vaciamos la pasta caliente. Se estuviera muy espeso el queso, pueden agregar un poco de caldo de verduras o agua. Mezclamos bien.

.

## MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Ver video

---

# SAFARIS VEGANOS

¿Tienen sentido los safaris veganos de África?

Durante años los safaris han sido una manera de aproximarse turísticamente a la vida salvaje, y si bien muchos no buscan dañar a los animales, lo cierto es que muchas veces perjudican su hábitat y pueden afectarlos negativamente de muchas maneras. En respuesta a estas circunstancias, han surgido safaris denominados veganos, que además de ofrecer alimentación vegana a los turistas, también toman los mayores cuidados para causar el menor impacto y afectación a la vida salvaje y su hábitat. Sin embargo, se mantiene la interrogante de si un safari no es inevitablemente dañino per se a la flora y fauna salvaje.

Fecha de la noticia: 31 enero 2023

## FUENTES

. es