



Macarrones con tomate y chorizo rápidos

Receta para 2 raciones

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 250 gramos Macarrones | <input type="checkbox"/> 5 cdas Aceite de Oliva |
| <input type="checkbox"/> 60 gramos Cebolla | <input type="checkbox"/> 500 ml Agua |
| <input type="checkbox"/> 250 gramos Carne picada | <input type="checkbox"/> 400 ml Tomate triturado |
| <input type="checkbox"/> 35 gramos Chorizo | <input type="checkbox"/> 2 cdtas Azúcar |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, picamos la cebolla en trozos pequeños. En una sartén, ponemos 3 cdas de aceite de oliva y dejamos calentar. Una vez caliente, incorporamos la cebolla y dejamos que se dore durante unos 6-7 minutos a fuego medio. Vamos removiendo.

2. Mientras se cocina la cebolla, preparamos la carne picada. En nuestro caso la cortamos siempre haciendo tiras y después hacia la otra dirección formando un tipo de cuadrados para que los trozos de carne sean más pequeños y queden más esparcidos entre los macarrones. Esto va a vuestro gusto.

3. Cuando la cebolla ya esté doradita, añadimos la carne picada. Removemos bien y dejamos cocinar a fuego medio hasta que la carne esté prácticamente lista, que le queden unos 2-3 minutos de cocinado. Vamos removiendo.

4. Mientras, cortamos el chorizo en rodajas.

5. Seguidamente, cuando veamos que la carne está casi lista incorporamos a la sartén el chorizo y removemos durante unos 5 minutos, dejando así que la carne y la cebolla cojan el sabor del chorizo.

6. En este punto, ya podemos añadir el tomate triturado y el azúcar. Removemos bien y dejamos cocinando hasta que el tomate reduzca, que será durante unos 10 minutos aproximadamente. Removemos durante este tiempo.

7. Mientras reduce el tomate, en un cazo ponemos agua a hervir. Una vez esté hirviendo ponemos los macarrones y los dejamos cocinar durante el tiempo que nos ponga en el paquete. Generalmente suelen ser unos 8-9 minutos para que queden al dente.

8. Cuando el tomate ha reducido significa que ya tenemos la salsa lista. Ponemos el fuego bajo para que se mantenga caliente mientras se terminan de cocer los macarrones.

9. Una vez los macarrones se han cocido, los pasamos por un colador para quitarles el agua y los añadimos de nuevo al cazo. Ponemos en el cazo la salsa de tomate, cebolla y chorizo y removemos bien para que queden los macarrones completamente impregnados de tomate.

10. Servimos caliente, ¡y listo! ¡Qué aproveche!