COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Macarrones con tomate y chorizo rápidos

Receta para 2 raciones

Preparación: 5 min
Total: 25 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 250 gramos Macarrones
- [ ] 60 gramos Cebolla
- [ ] 250 gramos Carne picada
- [ ] 35 gramos Chorizo
- [ ] 5 cdas Aceite de Oliva
- [ ] 500 ml Agua
- [ ] 400 ml Tomate triturado
- [ ] 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!