

## Macarrones con calabacín y bacon



### Nombre de la receta

Macarrones con calabacín y bacon

### Tiempo

35 Minutos

### Dificultad

Sencilla

### Personas

2

### Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

### Descripción

Macarrones salteados con calabacín y bacon

### Ingredientes

- 4 puñados de pasta
- 1 calabacín mediano
- 4 lonchas de bacon
- 1 cebolla pequeña
- 2 dientes ajo
- 2 cucharadas de aceite
- al gusto de sal

### Pasos

**1** Esta es una receta sencillísima y muy rica. Para realizarla pondremos en primer lugar un recipiente con agua y sal a hervir. Cuando el agua hierve añadimos la pasta y la cocemos removiendo de vez en cuando con una espátula de madera para que no se agarre. Cuando está a nuestro gusto, apartamos del fuego y añadimos agua fría para que la pasta quede suelta. Ahora la echamos en un recipiente a escurrir.

**2** Mientras se cuece la pasta hemos picado los ajos, la cebolla y el calabacín pelado en daditos. En una sartén ponemos el aceite y sofreímos la cebolla y el ajo.



**3** Cuando está pochada añadimos el calabacín y lo salteamos hasta que esté pochado. Salamos al gusto.



**4** A continuación echamos el bacon cortado en tiritas y salteamos todo. El bacon soltará más grasita.



**5** Esperamos a que todo esté doradito.



**6** Ya solo nos queda añadir la pasta, remover y probar de sal por si hay que rectificar. Ya tenemos preparado nuestro rico plato de pasta.



**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Matilde Linares