Macarrones con chorizo blanco y tomate

Nombre de la receta

Macarrones con chorizo blanco y tomate

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Media

Personas

3

Alérgenos

Gluten

Pescado

Descripción

Macarrones con chorizo blanco, atún y tomate natural.

Ingredientes

- 3 puñados de macarrones
- 150 gramos de chorizo blanco picado
- 2 botes tomate
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- al gusto de sal

- al gusto de pimienta
- al gusto de orégano
- 2 hojas de laurel
- 6 aceite de oliva
- 1 lata de atún

Pasos

1 PAra preparar nuestros macarrones, en primer lugar picamos la cebolla y el ajo.

2 Ahora cogemos un recipiente para triturar el tomate. Hemos utilizado botes de tomate en conserva casera. Estos botes son muy útiles para conservar el tomate. Echamos los botes de tomate en el recipiente.

3 Añadimos un poco de pan para espesarlo y lo trituramos todo.

4 A continuación ponemos al fuego 2 sartenes con 3 cucharadas de aceite de oliva cada una. Una la utilizaremos para hacer la carne y otra para hacer el tomate. En una más grande ponemos la cebolla a pochar para echar posteriormente el tomate, en la otra el ajo para la carne.

5 Cuando la cebolla y el ajo estén pochados, echamos el tomate triturado y la carne según corresponda como vemos en la imagen. Vamos moviendo todo de vez en cuando para que no se pegue.

6 A la carne le debemos echar pimienta molida y orégano. Cuando esté bien doradita la apartamos del fuego.

7 Por otra parte el tomate tardará más en consumir su agua. A este le echaremos sal.

8 Mientras vamos haciendo estos, podemos poner al fuego una olla con agua, sal y dos hojas de laurel a cocer. Cuando esté hirviendo, podemos echar los macarrones. Para medir la cantidad de macarrones, podemos coger un plato y llenar el culo del plato. Esto es una ración.

9 Cuando lleven 10 minutos de coción, los sacamos y los escurrimos. Los enfriamos con agua fría y los echamos a la sartén con el tomate. y la lata de atún. Podemos echar más orégano en este paso. Cuando estén calientes, sacamos a un plato y echamos el chorizo encima.

10 Ya tenemos listo nuestro plato de ricos macarrones con chorizo.

Observaciones o consejos

El atún es opcional, en esta ocasión hemos echado una lata, pero se puede quitar si no gusta a los comensales.

Autor