

Macarrones con tomate, chorizo rojo y atún



**Nombre de la receta**

Macarrones con tomate, chorizo rojo y atún

**Tiempo**

45 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

Gluten       Pescado  
 Leche

**Descripción**

Sabrosos macarrones con tomate, cebolla, atún y chorizo rojo picante.

**Ingredientes**

- 350 gramos de macarrones
- 210 gramos de salsa de tomate
- 4 trozos de chorizo rojo picante
- 1 cebolla grande
- 1 cucharadita de albahaca

- 1 cucharadita de orégano
- 1 pizca de pimienta molida
- 2 latas de atún
- al gusto de sal
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 100 gramos de queso rallado apto para gratinar

## Pasos

**1** Para comenzar con nuestra receta de hoy picamos la cebolla. En una sartén añadimos el aceite y la sofreímos hasta que quede pochada.



**2** Cuando la cebolla está en su punto añadimos las dos latas de atún y lo dejamos en el fuego durante unos minutos. Justo después, añadimos el tomate (en este caso ha sido tomate frito preparado) y las especias (albahaca, orégano, toque de pimienta y sal). Lo dejamos a fuego lento durante media hora para que la salsa adquiera el sabor de los ingredientes que le hemos ido añadiendo.



**3** En una sartén o una olla añadimos una pizca de aceite de oliva y el chorizo rojo picado en trozos pequeños y lo freímos hasta que quede en su punto. Lo dejamos para incorporarlo al final a la salsa y que no pierda sabor.



**4** Mientras se va haciendo la salsa, ponemos una olla al fuego con agua, sal y dos hojas de laurel. Cuando esté hirviendo, añadimos los macarrones. Para medir la cantidad de macarrones, podemos coger un plato hondo y llenar el culo del plato. Esto es una ración. Corresponde con unos 80-100 gramos por ración. Lo dejamos cocer entre 7 y 9 minutos según nos guste la pasta al dente o más cocida. Una vez hecha la escurrimos.

**5** Para finalizar añadimos todos nuestros ingredientes, la salsa, la pasta y el chorizo. Lo removemos bien para que los macarrones queden bien mezclados con nuestra deliciosa salsa. Como opcional pero muy recomendable para los amantes del queso: al emplatar le incorporamos queso rallado. Lo introducimos en el horno y gratinamos. Una vez el queso esté listo ya tenemos nuestro plato del día. ¡Buen provecho!



**Observaciones o consejos**

Una vez emplatado se le puede añadir un poco de queso por encima y gratinarlo en el horno.

**Autor**

Ana B. D.