

Macarrones con tomate natural

**Nombre de la receta**

Macarrones con tomate natural

Tiempo

1/2 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

Gluten

Descripción

Macarrones tipo pluma con bacon y tomate frito

Ingredientes

- 3 puñados de macarrones finos (plumas)
- 750 gramos de tomate natural maduro
- 150 gramos de bacon
- 2 hojas de laurel
- al gusto de sal
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cebolla mediana

- 2 dientes de ajo
- 1 pizca de bicarbonato (opcional)
- al gusto de azúcar

Pasos

1 Para realizar nuestros sencillos macarrones comenzamos friendo el tomate. Para ello pelamos y cortamos los tomates en trozos. En una sartén ponemos una cucharada de aceite de oliva y ponemos el tomate a freír a fuego lento. Salamos al gusto y añadimos un poco de azúcar. Si probamos y sigue estando ácido se echa una pizca de bicarbonato y quita la acidez.



2 Por otra parte ponemos una cacerola con bastante agua salada a hervir. Añadimos las 2 hojas de laurel y podemos poner un chorrillo de aceite. Cuando el agua hierve añadimos la pasta y cocemos hasta que esté a nuestro gusto.



3 En una sartén ponemos 2 cucharadas de aceite y pochamos la cebolla con el ajo bien picaditos.



4 A continuación añadimos el bacon cortado en daditos.



5 En cuanto se sofríe un poco añadimos la pasta una vez cocida y escurrida y removemos.



6 A continuación añadimos el tomate frito y ya tenemos preparados nuestros tradicionales macarrones.



Observaciones o consejos

El macarrón tipo pluma es más fino, se cuece antes y coge muy bien los sabores.

Autor

Matilde Linares