



MACARRONES CON TOMATE

INGREDIENTES:

50 g de jamón.

50 g de chorizo

60 g de cebollas.

50 g de aceite.

1 bote de $\frac{1}{2}$ kg de tomate triturado.

La misma cantidad de agua (el mismo bote lleno de agua)

La misma cantidad de macarrones (el mismo bote lleno de macarrones)

Una pastilla de caldo opcional.

PREPARACIÓN

1. 5 golpes de turbo, para el jamón y el chorizo, sacar y reservar.
2. Trocear la cebolla, 4 segundos $3 \frac{1}{2}$
3. Coloque la mariposa en las cuchillas.
4. Añada el aceite y sofría la cebolla durante 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.
5. A continuación incorporar el jamón y el chorizo y rehogar 1 minuto varoma velocidad 1
6. A continuación incorporar el tomate, el agua y los macarrones. 3 minutos más de lo que indique el paquete de la pasta, temperatura 100° c velocidad 1.
7. Sacar en una fuente moviéndolos de vez en cuando, cuando queden sueltos incorporar queso (opcional gratinar).

<http://www.todoothermomix.com>

Mari-Carmen@todoothermomix.com

Autora de esta receta : **Mari Carmen López**

Teléfonos 918454334 o 661583431