Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Macarrones con salsa de tomate y chorizo

4 raciones

Ingredientes

- Tomate
- Ajo
- Cebolla
- Chorizo picante
- Vino tinto
- Albahaca
- Orégano
- Pasta
- Aceite de oliva en crudo
- Queso

Elaboración

1. Preparar la salsa con el chorizo picante, el vino tinto, la albahaca y el orégano, y cocinar 40 minutos
2. Triturar la salsa si se desea
3. Añadir la salsa a la pasta
4. Añadir aceite de oliva en crudo
5. Poner mucho queso por encima y hornear

RECOMENDACIONES

Se puede triturar la salsa o dejarla con trozos, según se prefiera.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone

cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone