HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Macarrones con chorizo

4 raciones · 482 kcal

Ingredientes

- **1** chorizo
- **1** cebolla
- **2 dientes** de ajo
- **250 ml** de tomate frito
- **120gr** de macarrones por persona
- Sal
- Aceite de oliva
- Queso emmental
- Agua

POR RACIÓN

Proteínas	**22 g**
Grasas	**29 g**
Hidratos	**32 g**
Fibra	**2,6 g**

Elaboración

1. Cortar el chorizo en trocitos pequeños
2. Freír el chorizo en un chorrito de aceite de oliva
3. Picar una cebolla y un par de dientes de ajo mientras se fríe el chorizo
4. Retirar el chorizo frito y pochar la cebolla con el ajo en el mismo aceite
5. Cuando la cebolla esté dorada, añadir el tomate y los trocitos de chorizo frito
6. Dejar cocinar la salsa mientras se hierve la pasta
7. Hervir agua a tope con un puñadito de sal y añadir los macarrones, que tardarán unos 9 minutos en cocer
8. Escurrir la pasta, añadir la salsa y mezclar para que se impregnen bien los macarrones
9. Añadir queso emmental por encima y gratinar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto