

Receta de Macarrones Con Salchichas Y Champiñones

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de macarrones, ya que sé que much@s de nuestr@s seguidor@s son grandes amantes de la pasta alimenticia.

Ingredientes

- Macarrones plumas (una taza por persona)
- Tomate frito (un brik o dos según cantidad de macarrones)
- Vino blanco (un vasito)
- Salchichas Frankfurt troceadas (una bolsa)
- Champiñones laminados (un bote)
- Mantequilla (una nuez)
- Pimienta negra
- Orégano
- Pastilla de Avecrem

Modo de Preparación

1. Poner los macarrones a hervir con agua y una pastilla de Avecrem, echar un poco de orégano, dejarlos al dente y escurrir, poner en una fuente
 2. En una sartén derretir la mantequilla, refreír los champiñones y después echar las salchichas y dejar que se frían un poco, espolvorear con pimienta negra molida
 3. Echar el vino blanco y remover hasta que evapore
 4. Añadir el tomate frito, mezclar y dejar un rato a fuego medio removiendo de vez en cuando
 5. ~~Si se quiere se espolvorea con queso rallado y se calienta un momento en el micro para fundir el queso.~~
-