

Receta de Macarrones Gratinados Al Orégano

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy miércoles os dejo esta rica receta de macarrones gratinados, espero que os guste y la preparéis para vuestra familia.

Ingredientes

- Macarrones (una bolsa de 500grs)
- Carne picada de pollo y cerdo (sobre 400grs)
- Chorizo (medio)
- Cebolla (una pequeña)
- Tomate frito (dos brik)
- Sal
- Orégano
- Aceite de oliva
- Queso manchego rallado (al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner a cocer los macarrones en una cacerola con agua caliente, sal y un poco de orégano y dejarlos al dente
2. En una sartén con aceite de oliva, refreír la cebolla bien picadita, echar la carne picada y remover hasta que esté bien hecha, después añadir el chorizo también picado en trocitos y refreír
3. Echar el tomate frito y un poco de orégano y dejar friendo un buen rato para que el chorizo y la carne suelten todo el sabor
4. Escurrir los macarrones y ponerlos en una fuente especial para horno
5. Volcar todo el refrito sobre los macarrones y remover
6. Espolvorear el queso rallado y meter un rato al horno a gratinar y.....buen provecho!!!