



MACARRONES CON CARNE

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 15 min 30 min

Ingredientes (2 raciones)

Macarrones: unos 200 g
Carne picada: 150 g (mitad pollo o ternera, mitad magro de cerdo)
Ajo: 1 diente
Cebolla: ½ pieza
Jamón serrano: 1 loncha gruesa (50 g)
Pimiento italiano: 1/2 pieza
Tomate pera: 3 piezas
Laurel: 1 hoja
Pimentón dulce: ½ cucharadita
Pimienta negra: una pizca
Albahaca: 2 ramitas
Vino: 100 ml
Aceite de oliva extra virgen: 4 cucharadas
Sal al gusto



Preparación

1. Poner a cocer los macarrones en una cazuela con abundante agua hirviendo con una hoja de laurel. Añadir una cucharadita de sal por litro de agua. Cocer la pasta durante unos 12 o 15 minutos, hasta dejarla al dente, removiendo de vez en cuando para que no se pegue.
2. Cuando estén cocidos escurrir, reservando un cazo del caldo.
3. Mientras se cuece la pasta, poner a calentar el aceite a fuego medio. Añadir la cebolla, el pimiento y los ajos picados muy finos. Añadir el jamón picado en dados pequeños. Rehogar hasta pochar la cebolla.
4. Añadir el pimentón y cocinar un minuto. Añadir rápidamente el tomate cortado en dados pequeños y remover con una cuchara de palo. Cocinar a fuego medio durante 5 minutos.
5. Añadir la carne picada. Salpimentar y remover desmenuzando la carne. Cocinar a fuego fuerte hasta que la carne cambie de color.
6. Añadir el vino y espolvorear con albahaca. Cocinar a fuego fuerte 10 minutos más.
7. Añadir la salsa a la cazuela de los macarrones. Añadir el cazo de caldo de la cocción y mezclar todo. Cocinar a fuego medio durante un par de minutos.
8. Servir acompañando con queso rallado.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Macarrones con carne	Arroces y Pastas	01	21-12-2024	1 de 1