



Macarrones con carne

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.