Receta de Macarrones Con Carne Y Chorizo

22 Abr 2014

Bueno pues ya estamos otra vez de lunes, que es el día mas largo de la semana, espero que hayáis pasado un buen fin de semana, cada uno haciendo lo que más le guste, por eso hoy os dejo esta receta, que a algunos les encanta, y así se hace el día mas llevadero.

Ingredientes

- Una bolsa de macarrones
- Carne picada de ternera y cerdo (250 gramos según número de comensales)
- Chorizo
- Cebolla
- Orégano
- Sal
- Tomate frito en bote

Modo de Preparación

1. Poner agua a hervir con sal y un poco de orégano
2. Cuando esté hirviendo echar los macarrones y dejar cocer según gusto, al dente o muy cocidos
3. En una satén refreír la carne con sal, cebolla picadita y el chorizo, también en trocitos
4. Cuando esté bien refrito, echar el tomate y dejarlo un rato para que la carne vaya cogiendo el sabor
5. Escurrir los macarrones y ponerlos en un bol o fuente honda
6. Volcar el refrito y mezclar bien
7. Espolvorear con orégano o queso rallado según gusto de cada uno
8. Meter al Horno y gratinar si se desea