



<https://www.mepillasquisando.com>



MACARRONES CON CARNE DE SALCHICHAS FRESCAS



INGREDIENTES:

300 gr. de Macarrones.
8 Salchichas frescas.
1/2 Cebolla.
2 Dientes de Ajo.
20 gr. de Chorizo en daditos.
Sal y Pimienta molida.
1 Bote de Tomate frito casero.
Queso rallado.

ELABORACIÓN:

Cocemos los macarrones. Mientras se cuecen, hacemos un sofrito con la cebolla y los ajos picados al gusto. Quitamos la piel a las salchichas y las desmenuzamos. Cuando la cebolla esté casi en su punto añadimos la carne de las salchichas, salpimentamos y mareamos unos 10 minutos. Ahora añadimos el tomate y los daditos de chorizo y dejamos que se caliente 5 minutos. Escurrimos los macarrones y ponemos nuevamente en la olla, añadimos el sofrito y mezclamos muy bien, servimos caliente con un puñado de queso rallado por encima.

<https://www.mepillasquisando.com>