



<https://www.mepillasquisando.com>



MACARRONES MARCO POLO



INGREDIENTES:

- 300 gr. de Macarrones.
- 4 Trozos de Chorizo fresco.
- 1 Cebolla.
- 3 Dientes de Ajo.
- 2 Puñados de Aceitunas sin hueso.
- 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 del chorizo y lo desmenuzamos. Cuando la cebolla esté casi en su punto añadimos el chorizo desmenuzado, salpimentamos y mareamos unos 5 minutos. Ahora añadimos el tomate y dejamos que se caliente 5 minutos. Escurrimos los macarrones y ponemos nuevamente en la olla, añadimos el sofrito y las aceitunas laminadas y mezclamos muy bien, servimos caliente con un puñado de queso rallado por encima.

<https://www.mepillasquisando.com>