



## MACARRONES CON CHORIZO

### Ingredientes

- 1 Kilogramo de Macarrones
- 1 Unidades de Cebolla
- 2 Diente de Ajo
- 1 Unidades de Pimiento verde
- 1 Unidades de Pimiento rojo
- 1 Pizca de Sal
- 1 Chorro de Aceite
- 2 Unidades de Chorizos (picante, dulce o ambos)
- 1 Paquete de Queso rallado
- 1 Botella de Salsa de tomate

### Preparación

Lo primero que debes hacer para poder preparar los macarrones con chorizo es **cocer la pasta**. Para ello, pon agua a calentar con una pizca de sal y un chorro de aceite. Cuando hierva, incorpora la pasta y sigue las instrucciones del paquete para saber el tiempo de cocción.

Cuando los macarrones estén bien cocidos, escúrrelos y reservalos con un chorrito de aceite de oliva por encima o una cucharada de mantequilla para evitar que se sequen.

Ahora es el momento de preparar el **sofrito para los macarrones**. Para ello, sofríe con un poco de aceite la cebolla previamente pelada y picada, el ajo también picado muy fino y los pimientos cortados en cuadraditos.

Cuando las verduras estén listas, incorpora **el chorizo** cortado en rodajas no muy gruesas y fríelo con ellas para que se impregnen del sabor.

Cuando esté ligeramente frito, incorpora **la salsa de tomate**, muévelo bien y cocínalo todo junto unos minutos. Luego, puedes añadir los macarrones y mezclarlos con el sofrito o servirlos con la salsa por encima.