

# Macarrones con chorizo y tomate

---

**Tiempo de preparación:** 25 minutos

**Porciones:** para 4 personas

## Ingredientes:

- 400 gr de macarrones (aprox. 100 gr por persona)
- 100 gr de chorizo (aprox. 25 gr por persona)
- 2 litros de agua (a ojo según necesidad)
- Tomate frito (o casero)
- Sal
- Aceite de oliva

## Preparación:

1. Poner en una cazuela 2 litros de agua con una pizca de sal y un chorrito de aceite. Llevar a ebullición.



2. Cuando hierva, echar los macarrones y remover, para que no se queden 'pegados'. Bajar la potencia (al 8, aprox.) y dejar cocer durante 15 minutos. Conviene remover cada 5 minutos.
3. Cortar el chorizo en taquitos.
4. Pasados los 15 minutos, retirar los macarrones de la cazuela con la ayuda de un escurridor. No nos interesa que se queden completamente secos, sino un poco humedecidos.
5. En la misma cazuela de cocer la pasta echamos un poco de aceite y sofreimos el chorizo (no demasiado frito, al 5 aprox. durante un par de minutos).
6. Echamos 2 o 3 cucharadas de tomate frito sobre el chorizo y removemos. Si usamos tomate casero, en lugar de frito, echamos un bote entero en este paso y removemos.

# Macarrones con chorizo y tomate

---



7. Vertemos los macarrones sobre la mezcla de tomate y removemos.
8. Reservar y servir caliente.

## **Notas adicionales:**

- Se puede echar un poco de orégano y albahaca secos a la vez que el tomate. Esto le da un toque a hierbas más agradable.