

# Macarrones con mi salsa especial



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Lokillafeliz



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Unos simple macarrones del super, con algo especial aunque muy sencillo.

## Ingredientes para 2 personas :

- Macarrones
- -un bote de tomate triturado de 400g.
- especias varias
- -Queso rallado
- - Aceite - Sal

## Preparación:

### Paso 1

Mientras que pones a cocer los macarrones, en una sartén pones un poco de aceite y echas el bote de tomate triturado (no hace falta que le echas entero si sois pocos).

### Paso 2

En la misma sartén con el tomate ya caliente, se le echa especias. A mi preferencia siempre albahaca, oregano y ajo en polvo. Si se tiene pimienta se le añade un toque picante, que es genial.

### Paso 3

Se pone los macarrones en el plato y se añade el tomate. Por último, echar el queso rallado a gusto.