

**Creador:** Lucía Molina



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Si dejamos empapar bien el caldo, los macarrones se quedarán más sequitos.

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- (4 personas) de Macarrones
- 500 gramos de Carne picada
- 500 gramos de Tomate frito
- 1 Cebolla
- 1 Huevo
- 250 mililitros de Leche
- Queso rayado

**Preparación:**

### Paso 1

Primero sofreímos la carne y la cebolla en la olla en la que herviremos los macarrones. Al sofrito le añadimos el bote de tomate y una vez empiece a hervir medio litro de agua.

### Paso 2

Una vez echemos los macarrones y empiecen a hervir les podemos tirar un poquito de canela y azafrán. Esperaremos a que estén hervidos y hayan empapado casi todo el caldo.

### Paso 3

Una fuente para horno ponemos un poco de mantequilla para que no se pegue y echamos los macarrones. Sobre éstos dejaremos caer el huevo batido junto con la leche por encima. Justo después podemos esparcir el queso rayado.

### Paso 4

Metemos la fuente con los macarrones al horno y esperamos unos 30 - 40 minutos, a una potencia de 170°.