

MACARRONES CON MANZANA Y ATÚN



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Para diabéticos

Otros: Cocina Saludable

Coste: Muy económico

Descripción:

ESTABAN BUENIIIIIIIMOS CON EL TOQUE DE MANZANA

Ingredientes para 1 persona :

- 80 gr de macarrones
- 1 lata de atún
- 1/2 manzana
- 1/2 cebolla
- Ajo en polvo
- 1 Pizca de pimienta negra
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se cuecen los macarrones, mientras se hace el sofrito. Se echa aceite en una sartén, se trocea la cebolla y la manzana, se echa primero la cebolla cuando este un poco echa a echar la manzana. Cuando este todo bien echo echar el ajo y la pimienta remover, echar el atún y remover. Escurrir los macarrones y echarlos en la sartén, remover todo para que se mezcle bien todo.