

# MACARRONES CON MANZANA Y ATÚN



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

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Paloma RK



**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 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.