PASTEL DE MACARRONES

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

Creador: Mary Díaz



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Muy económico

Descripción:

ESTA RECETA LA VI EN UNA REVISTA Y SE ME ANTOJO HACERLA, ESTABA DE VICIO, AUNQUE TIENE 555 CALORIAS

Ingredientes para 4 personas :

- 1/4 de macarrones (yo use caracolillos que es lo que tenía)
- 1/2 de carne picada
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 4 tomates maduros
- Orégano seco
- 4 huevos
- 1 yogur natural desnatado
- 100 gr de queso rallado (yo use 3 quesos)
- 1 vaso de leche desnatada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Cuece los macarrones como pone en el paquete. Refréscalos en agua fría y escúrrelos. Dora la carne en el aceite 8 minutos. Añade los tomates pelados y troceados. Salpimienta y sofríe 10 minutos. Agrega el orégano y la carne, deja cocer 5 minutos. Forra un molde con papel sulfurizado. Añade la mitad de los macarrones, echa encima la carne y cúbrela con el resto de los macarrones. Reparte sobre ella los huevos batidos junto con el yogur y la leche, espolvorea queso rallado. Al horno 35 minutos a 200º, desmolda y sirve.