

Macarrones con salsa de pimientos



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 5 pimientos verdes
- 3 chalotas
- Una pizca de jengibre
- 150 g de queso
- 400 g de macarrones
- Agua
- Sal
- Aceite virgen extra

Preparación:

Paso 1

Limpia y retira el tallo y las pepitas de los pimientos. Pícalos y ponlos a pochar en una cazuela con aceite. Añade el perejil, agua hasta cubrir y una pizca de sal. Deja cocer durante 10 minutos. Tritura con una batidora eléctrica y pasa la salsa por el colador. Pon abundante agua a cocer en una cazuela. Cuando empiece a hervir, agrega un chorrito de aceite, una pizca de sal y los macarrones. Cuece durante 10-12 minutos. Escúrrelos. Pica las chalotas finamente y ponlas en un recipiente grande. Ralla encima un poco de jengibre, mezcla bien, vierte aceite hasta cubrir y deja macerar durante unos 10 minutos. Agrega los macarrones a la salsa de pimientos y mezcla bien. Sirve los macarrones en una fuente amplia, corta 4-6 lonchas de queso y colócalas en la parte central. Gratina en el horno durante 3-4 minutos.