

**Creador:** M<sup>a</sup> Jesus Garcia

## ✖ Descripción:

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Para que quede más suelta la podemos enfriar bajo el chorro de agua fría.

## Ingredientes para 4 personas :

- macarrones
- media cuchara sin copete de sal
- un chorrito de aceite
- tomate frito
- jamón serrano en taquitos
- aceite
- orégano al gusto
- queso rallado

## Preparación:

### Paso 1

Poner una cazuela con agua al fuego máximo y cuando empiece a hervir echar la pasta junto con la sal y un chorrito de aceite. Cuando empiece a hervir otra vez, bajar el fuego y dejar cocer la pasta unos 10 minutos o según indique el paquete de pasta. Cuando haya pasado este tiempo escurrirla pero dejando una tacita del caldo reservada.

### Paso 2

En una sartén echamos aceite. Cuando este caliente echaremos el jamón serrano en taquitos. Freímos y cuando coja color le añadimos el tomate frito, un poco de orégano y un poco del caldo reservado. Dejamos al fuego medio unos 5 minutos y luego añadiremos la pasta. Podemos echar el tomate a la cazuela de los macarrones o los macarrones a la sartén con el tomate. A la hora de comer añadir el queso rallado.