

# Macarrones con champiñones con mi toque



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

**Creador:** Maricarmencita

## Descripción:

Receta sencilla y económica

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Ingredientes para 2 personas :

- 125 gr. de Macarrones
- 200 gr. de Champiñones laminados
- 1 Cebolla grande
- 2 Dientes de ajo grandes
- 1 Pimiento italiano
- Una pizca de Cayena o pimienta negra
- Un chorro de Vino blanco
- Sal
- 200 gr. de Tomate triturado
- Una zanahoria grande rallada

## Preparación:

### Paso 1

Se cuece los macarrones con sal, aceite y una pizca de cayena. Se pone en el escurridor. Se hace un sofrito de cebolla y pimiento picado grandecito y el ajo picadito. Después se añade la zanahoria y luego los champiñones. Se agrega el tomate y luego un poco de agua mineral y se rectifica de sal. Para finalizar se introduce los macarrones y cuando hierva dejar reposar un momento.