Macarrones o Tallarines de la Elia

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1kg de Macarrones
- 400gr de Costillitas de cerdo
- 1 cebolla grande
- 3 tomates maduros
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 4 cucharadas soperas de aceite
- 200gr de salchichitas de cerdo
- al gusto de sal
- 1 pastilla de avecrem

Preparación:

Paso 1

Se coge una olla y se frie la cebolla. Cuando esté dorada se añade las costillitas y las salchichitas de cerdo hasta que se doren (ir removiendo). Cuando esté listo se trituran 3 tomates maduros y se añaden a la mezcla. Remover para que no se queme. Se echa una cucharadita de pimentón dulce y sal al gusto. Si se quiere potenciar más el sabor, se puede añadir una pastilla de avecrem desmenuzada.

Paso 2

Mientra se ha hervido la pasta (macarrones o tallarines) hasta que estén "al dente", se escurren y se dejan aparte.

Paso 3

Cuando esté la salsa preparada, se echa en esa misma olla los macarrones y se remueve hasta que quede la salsa bien distribuida. Se deja cocer dos minutos removiéndolo y se apaga el fuego.