Macarrones con Salchichas Frescas

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

Creador: ÁlvaroRecetas **Recetizador:** Tere

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

Descripción:

Hoy os traigo un plato que preparé de manera diferente, y la verdad que está delicioso. Lleva unos ingredientes muy básicos, pero su sabor realza su aroma. Lo prepararemos en 30 minutos aproximadamente, y lleva las salchichas frescas que las haremos trozos. Las vamos a sofreír con la cebolla y el ajo. Y después con pimentón dulce y tomate natural rallado. A los fogones, a cocinar....

Ingredientes para 4 personas :

- 500g de salchichas frescas de 300g de macarrones 1 cebolla mediana
- 1 cucharada de pimentón dulce de 3 dientes de ajos 2 tomates rallados
- agua de hebras de azafrán Aceite de oliva
- perejil picado de sal 1 pastilla de avecreem

Preparación:

Paso 1

Lo primero que haremos será trocear las salchichas frescas, y reservamos. Picamos la cebolla y los ajos, y en una olla añadimos el aceite de oliva, y lo sofreímos. A continuación, agregamos las salchichas frescas, y las freímos con la cebolla y los ajos hasta que estén doradas. Cuando estén, añadidos la cucharada de pimentón dulce, rehogamos un poco retirándo del fuego para que no se queme, si no amargara.

Paso 2

Rallamos los tomates, y los incorporamos a la Olla, dejamos a fuego medio durante 5 minutos. Para que se sofria. Seguidamente añadimos los macarrones, los rehogamos con la salsa, y agregamos el agua hasta la mitad de la Olla. Echamos las hebras de azafrán, la pastilla de Avecrem, y dejamos en ebullición como 20 minutos. Cuando esté rectificamos de sal si hace falta y espolvoreamos el perejil picado si gustais. Y el plato estaría listo para servir y comer.

Paso 3

https://cocinandoconamorconalvaro.wordpress.com