Macarrones al horno

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

Creador: Lucía Molina **Recetizador:** Ana Cruz



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si dejamos empapar bien el caldo, los macarrones se quedarán más sequitos.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- (4 personas) de Macarrones
- 500 gramos de Carne picada
- 500 gramos de Tomate frito
- 1 Cebolla
- 1 Huevo
- 250 mililitros de Leche
- Queso rayado

Preparación:

Paso 1
Primero sofreímos la carne y la cebolla en la olla en la que herviremos los macarrones. Al sofrito le añadimos el bote de tomate y una vez empiece a hervir medio litro de agua.

Paso 2
Una vez echemos los macarrones y empiecen a hervir les podemos tirar un poquito de canela y azafrán. Esperaremos a que estén hervidos y hayan empapado casi todo el caldo.

Paso 3
Una fuente para horno ponemos un poco de mantequilla para que no se pegue y echamos los macarrones. Sobre éstos dejaremos caer el huevo batido junto con la leche por encima. Justo después podemos esparcir el queso rayado.

Paso 4
Metemos la fuente con los macarrones al horno y esperamos unos 30 - 40 minutos, a una potencia de 170º.