

Macarrones a lo heavy

por Barranko



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Muy baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Pasta

Temporada: Todo el año

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

500 gr de macarrones
4 chorizos
1 paquete de salchichas frankfurt
1/2 cebolla
4 cabezas de ajo manchego
orégano
agua y sal
800 gr tomate frito
aceite de oliva

Preparación

Cocer la pasta sazonada al gusto.

Trocear los chorizos, la cebolla, y las salchichas en trocitos pequeños. Picar el ajo.

En una sartén, añadir un chorrito de aceite y poner el chorizo a freír. A los 3 minutos añadimos las salchichas, el ajo y la cebolla. Cuando ya está frito, añadimos el tomate y el orégano.

Se escurre la pasta, y se mezcla con la salsa. Listo para comer.

Pd. Ideal para las resacas, fácil, rápido y consistente.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/71225/macarrones-a-lo-heavy/>