

Macarrones con chorizo y un toque de pimentón de la Vera.



Macarrones con chorizo y un toque de pimentón de la Vera

Pastalover, esa soy yo. Rica, barata y muy socorrida.

Esta es una de las recetas que le gustan a toda la familia, y además la preparas en menos de 30 minutos. Por eso me refería a socorrida, porque son ingredientes básicos que normalmente se tienen en una nevera y días de ajetreo no dan para pensar en mucho.

Lo más importante en una casa, tener recetas de todo tipo e ir jugando con el tiempo y los ingredientes de la nevera.

Esta receta me gusta por la grasilla tan rica que aporta el chorizo, yo suelo utilizar de ristra dulce o picante, según la intensidad del guiso. En todo caso os sirve cualquier otro , y si es ibérico todavía más sabor. Tener en cuenta que le vamos a añadir pimentón de la Vera , y este también tenéis opción de elegir dulce o picante. En mi casa va un toque de picante siempre.

El tomate que utilices , que sea lo mejor posible, yo utilizo el frito casero en aceite de oliva .

INGREDIENTES : 4 personas

- 360 gr de macarrones
- 1 cebolla pequeña
- 1 ajo.
- 150 gr de chorizo de ristra a rodajas y sin piel.
- 1 bote de tomate frito casero en aceite de oliva. 250 gr
- orégano
- queso rallado para gratinar al gusto.
- pimentón de la Vera dulce o picante , según el gusto del

comensal. Una cucharadita.

– aceite de oliva virgen extra .

– sal.

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Picar la cebolla y el ajo en brunoise . En una sartén grande , con un poco de aceite de oliva virgen extra , pondremos a pochar la cebolla y el ajo a fuego lento, y salar.

Paso 2 :

Mientras se van pochando la cebolla y el ajo , cortamos a rodajas el chorizo, no os olvidéis de quitar la piel. Yo primero corto el trozo grande, le quito la piel y despues ya lo hago en rodajas.

Lo añadimos a la cebolla y el ajo, cuando esté transparente y cuando haya soltado la grasilla, apagamos el fuego y añadir la cucharadita de pimentón de la Vera. Remover , vuelve a encender y añadimos el tomate y espolvoreamos con orégano. Como el tomate ya está frito, con 5 minutos en el fuego será suficiente.

Paso 3:

Mientras hacemos el paso anterior , ponemos a hervir la pasta, según las instrucciones del fabricante . Escurrimos y añadimos a la salsa .

Solo nos queda poner nuestro queso rallado favorito para gratinar, yo en este caso he utilizado emmental .

