

Macarrones gratinados



Cocción : 10 minutos
Horneado: 15 minutos
Cantidad : 4 personas

¿Te apetece pasta y no sabes como prepararla esta vez? ... Prueba los macarrones gratinados con queso, fáciles de hacer y muy ricos :) Esta receta es rápida y te servirá tanto para cuando preparas comida para dos, como para cuando vienen invitados, una apuesta segura.

Ingredientes :

- 300 g de Macarrones (plumas nº 3)
- 100 g de Queso Semicurado Rayado
- 100 ml de salsa de Tomate Frito
- 300 g de Carne Picada
- 100 g de Chorizo



- 1** Prepara unos **macarrones**, para estos 300 g utilizaremos 1 litro de agua, una pastilla de caldo de carne y una pizca de sal, se cocerán en unos 8-10 minutos (sigue las indicaciones del envase).
- 2** Escúrrelos y colócalos en una fuente de horno. Cúbrelos de **salsa de tomate**, añade la **carne picada** y el **chorizo** por toda la fuente. Por último ralla **Queso Semicurado** y ponlo por encima (una cantidad generosa ^^).
- 3** **Hornea a 200º C durante 15 minutos**. Retira la fuente del horno y dejalos enfriar (si puedes resistir la tentación :P)