

Macarrones a la crema

Descripción

Otra receta mas que me ha pasado mi amiga Inma. Me gusta porque combina la pasta con verduras y otras cosas como el jamón y el chorizo.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * Macarrones, la cantidad que pongáis vosotros para 4 personas.
- * 1/4 de pimiento rojo grande.
- * 1 pimiento verde mediano.
- * 1/2 cebolla mediana.
- * 1 calabacín pequeño.
- * 1 diente de ajo.
- * 1 loncha gordita y grande jamón serrano.
- * 1 trozo de chorizo, la cantidad que os parezca bien.
- * 250 ml de leche evaporada, La Ideal.
- * 1 hoja de laurel.
- * Abundante mezcla de quesos, vuestros preferidos. Yo he puesto mozzarella, emmental y parmesano.
- * Sal, pimienta, chorrito de vino tinto (en su defecto puede ser blanco), orégano, aceite de oliva.

Preparación:

Lavamos las verduras. Pelamos el pimiento rojo y troceamos todas las verduras en dados no muy grandes. Dejamos el calabacín con piel. Picamos el chorizo y el jamón en dados pequeños y reservamos.



En una sartén, ponemos aceite de oliva y pochamos la cebolla y el ajo, una vez dorados añadimos los pimientos (el rojo y el verde) y el laurel, dejamos que se rehoguen.

Añadimos el calabacín y seguimos rehogando, cuando está todo bien hecho, añadimos el jamón y el chorizo. Espolvoreamos con pimienta y orégano. Mezclamos todo y vertemos un chorrito de vino tinto. Dejamos evaporar y añadimos la leche evaporada, removemos y reservamos.



En una olla grande ponemos abundante agua con sal para cocer los macarrones, cuando hierva echamos los macarrones y dejamos cocer al dente. Siguiendo las instrucciones del fabricante.

Precalentamos el horno en modo gratinar.

Cuando están cocidos, escurrimos y pasamos a una fuente de horno, vertemos sobre ellos el sofrito, removemos todo para que la pasta coja los sabores y echamos los quesos elegidos. Metemos al horno y esperamos que se gratinen, **sin despiastarnos porque se tuestan enseguida.**



Consejo: A mi las salsas me gusta hacerlas por lo menos con dos días de antelación a su consumo. Me parece que se reposan y cogen mejor todos los sabores.

Categoría

1. Uncategorized

Fecha de creación

febrero 27, 2015

Autor

admin