



Macarrones con verduras y jamón

Descripción



Esta vez he elegido una receta de Karlos Arguiñano. Me ha parecido muy completa: jamón, verdura, queso!

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- La cantidad de pasta que acostumbreis a poner para 4 personas.
- 80 gr de jamón curado. La original lleva jamón curado de pavo, pero no encontré.
- 1 kg de tomate. Podemos poner salsa ya hecha en conserva, en este caso 800 gr.
- 1 calabacín mediano.

- 1 pimiento verde.
- 1 cebolla mediana.
- 20 ajetes frescos. Los he sustituido por los congelados de Mercadona, un buen puñado.
- 4 dientes de ajo medianos.
- 1 paquete de 4 quesos.
- Aceite de oliva, sal, perejil.

Preparación:

Pelamos y picamos los ajos menudos. Reservamos.

Además con la cebolla. Lavamos y picamos en dados el pimiento verde, reservamos.

Lavamos y picamos en daditos el calabacín con piel, reservamos.

Si hacemos nosotros la salsa de tomate, los pelamos y troceamos en dados. Reservamos.

Para la **salsa de tomate**: En una cazuela baja y ancha, vertemos un chorro de aceite de oliva y pochamos los ajos, la cebolla y el pimiento, sazonamos.



Cuando están tiernos añadimos los tomates o la salsa hecha. Cocinamos a fuego suave durante 15 minutos. Retiramos del fuego, lo podemos triturar por el pasapurés o dejar que se noten las verduras y reservamos.



default watermark

En otra cazuela amplia y baja vertemos un chorro de aceite de oliva y echamos el calabacín. Ponemos al fuego y rehogamos hasta que est   blando. Añadimos los años frescos, removemos,



Añadimos el jamón (en lonchas troceadas o taquitos), mezclamos bien y vertemos la salsa de tomate. Dejamos unos minutos al fuego para que se mezclen bien los ingredientes. retiramos del fuego



En una cazuela grande cocemos los macarrones, **siguiendo siempre las instrucciones del fabricante.**

Calentamos el horno en opción grill, a 200°C.

Una vez cocida la pasta, escurrimos, la pasamos a una fuente de horno (o recipientes individuales aptos para horno), añadimos la salsa, la mitad del queso, removemos bien. Repartimos por la superficie el resto del queso y gratinamos. Cuando se funda el queso sacamos, espolvoreamos con perejil y servimos.

¡Inmejorables!



Consejo: Se puede hacer todo con antelación, excepto añadir el queso, que lo haremos cuando metamos todo al horno y cocer la pasta, que lo haremos el mismo día de su consumo.

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Carnes
2. Pasta
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

abril 5, 2017

Autor

admin