

Waly



250 gramos macarrones



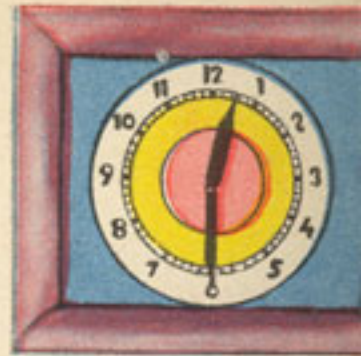
puchero



3 litros agua



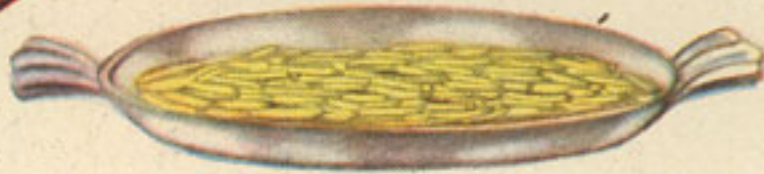
un puñado sal



media hora cocción



colador



tartera



sartén 4 cucharadas aceite



1 diente ajo

1 cebolla



medio kilo tomates



1 cucharada rasa azúcar

2 pellizcos sal

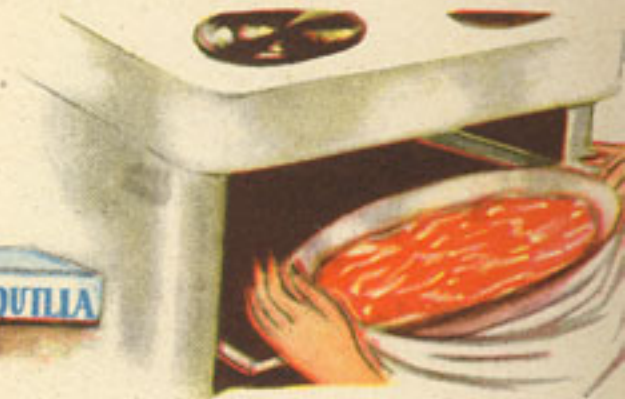


chino



queso

50 gramos mantequilla



horno

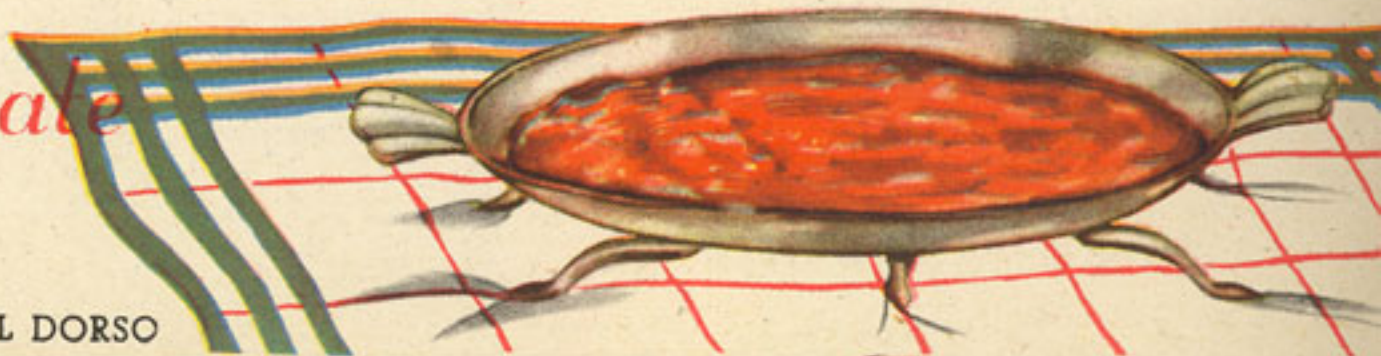
# Macarrones con salsa de tomate

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



# MACARRONES CON SALSA DE TOMATE

## RACION PARA 4 PERSONAS

---

### RECETA

**PUCHERO. - MACARRONES.**—Pondremos al fuego en un puchero unos 3 litros de agua, un puñado de sal y un cuarto de kilo de macarrones cortados aproximadamente al tamaño del dedo más largo. Deberá hervir media hora. Pasado este tiempo, cambiaremos el agua hervida por agua fría y removeremos los macarrones con las manos para que queden sueltos. Luego, les haremos soltar el agua por un escurridor y los pondremos en una tartera o fuente resistente al fuego.

**SARTEN. - ACEITE. - AJO.**—Calentaremos en una sartén 4 cucharadas de aceite y un diente de ajo y cuando éste se dore, añadiremos una cebolla finamente picada.

**TOMATE. - AZUCAR. - SAL.**—Al dorarse la cebolla, agregaremos medio kilo de tomates crudos en trocitos, una cucharada rasa de azúcar y 2 pellizcos de sal. Dejaremos cocer suavemente cosa de media hora y, luego, lo prensaremos en el pasapuré o chino, vertiendo la salsa sobre los macarrones. Mezclaremos todo con suavidad.

**QUESO. - MANTEQUILLA.**—Espolvorearemos por encima con queso gruyère o, a falta de él, con otro similar en dureza; y coronaremos asimismo con unos 50 gramos de mantequilla en trocitos.

**HORNO. - PRESENTACION.**—Meteremos al horno y, cuando se forme una capa dorada, podremos servir en la misma fuente o tartera.