

Macarrones Family. [Una receta de pasta muy sabrosa

Esta receta de pasta es ideal para comer en familia. Los macarrones a los niños les encantan, además es muy fácil de preparar y de bajo coste. La comida italiana es muy consumida en lugares diversos del mundo; en concreto la pasta es la comida preferida en países del norte de Europa como Alemania, y la pizza en toda la Unión Europea. Los **Macarrones Family** están riquísimos y también pueden elaborarse con pasta integral. La pasta es un modo sanísimo de consumir hidratos de carbono y recuperar energías.

Esta receta es un poco calórica, pero tiene un sabor espectacular. El chorizo le aporta un toque muy sabroso y combina muy bien con los macarrones. El toque perfecto lo da la presencia del queso gruyere que se funde al derretirse y al hacerse en el horno queda crujiente. Es un plato delicioso que se puede tomar de vez en cuando en familia o entre amigos. Una receta ideal para compartir :-)

Ingredientes

250 g de macarrones

2 chorizos

150 g de queso gruyere

30 g de mantequilla

1 bote de tomate frito

Un chorreoncito de aceite de oliva

Sal

Preparación de los Macarrones

Primero, hervimos la pasta al punto con el aceite y un puñado de sal. Le quitamos la piel al chorizo y lo troceamos a rodajas. A continuación, ponemos a calentar el tomate en una sartén a fuego lento y le incorporamos el chorizo, lo mareamos un poquito. Escurremos bien los macarrones y los colocamos en una fuente para el horno junto con la mantequilla y lo mezclamos un poco. Después le añadimos el tomate con el chorizo y le esparcimos la mitad del queso. Lo removemos todo. Finalmente le echamos el resto del queso por encima. Y lo gratinamos en el horno hasta que esté doradito. ¡A DISFRUTAR!

Si te ha gustado esta receta tan rica, te recomendamos nuestros [Espaguetis Mediterráneos.](#)