

Será por recetas



Macarrones con salsa americana

Pastas

 4 Personas

 30 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 15/10/2012

Ingredientes

- | | | |
|------------------------|------------|----------|
| • 500 gr de macarrones | • 2 huevos | • Aceite |
| • Vinagre o limón | • Kétchup | • Sal |
| • Pimienta negra | • Coñac | |

Elaboración

Poner en una olla agua al fuego y dejar que se caliente. Cuando empiece a hervir, echar los macarrones y 1 cucharada llena de sal.

Mientras se cuecen, hacer una mayonesa con la batidora con 2 huevos, 1 tazón de aceite, añadiendo una vez esté cuajada la sal, una pizca de pimienta, 1 cucharada de vinagre o zumo de limón, 2 cucharadas de kétchup y un chorrito de coñac. Volver a batir y estará hecha la salsa americana.

Escurrir los macarrones una vez cocidos y enfriarlos bajo el grifo con agua fría.

Ponerlos en una fuente, y verter por encima la salsa americana.



Autor receta de Macarrones con salsa americana

El Cuiner

 Valoración 3/5

 71 Recetas publicadas

 Miembro desde 25/09/2012