

Será por recetas



Macarrones con salsa de setas

Pastas, Recetas fáciles

 5 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 500 gr. Macarrones
- 200 gr. Carne de ternera picada
- 50 gr. Queso rallado
- ¼ kg. Variado de setas
- ½ kg. Tomates
- 50 gr. Mantequilla
- 50 gr. Jamón
- 2 Cebollas
- Aceite y sal

Elaboración

En una olla, ponemos agua a calentar con una pizca de sal. Cuando empiece a hervir, meter los macarrones y cocer unos minutos hasta que se ablanden. Sacar al dente. Escurrir y reservar.

En una sartén poner aceite a calentar y sofreír el variado de setas cortado a trozos pequeños. Dejar reducir hasta que se evapore el agua que sueltan las setas. Reservar.

En una cazuela ancha, poner a dorar la cebolla picada. A continuación, añadir el jamón picado, e inmediatamente después, la carne de ternera también picada. Sofreír todo el conjunto durante unos minutos.

Pasado ese tiempo, agregar los tomates rallados y cocinar hasta que se espese un poco la salsa. Rectificar de sal. Añadir la mantequilla a los macarrones que tenemos reservados bien escurridos, y volver en la cazuela para mezclarlos con la salsa.

Poner todo el conjunto en una fuente para horno, espolvorearlo con el queso rallado e introducirla en el horno precalentado a 180 °C. dejar unos minutos para que gratine el queso y servir.



Autor receta de Macarrones con salsa de setas

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012