

Será por recetas



Macarrones de arroz a la boloñesa de chicharro y bonito

Pescados, Pastas

 4 Personas

 30 Minutos

 Media

 Enviada el 30/01/2012

Ingredientes

- 400 g de macarrones de arroz
- 100 g de queso rallado
- 100 g de zanahoria
- 100 g de cebolla
- 1 diente de ajo
- 80 g de apio
- 2 Hojas de laurel
- 50 g de jamón serrano
- 800 g de tomates
- 1 Cucharadita de azúcar moreno
- 200 g de chicharro limpio
- 100 g de bonito en aceite
- Aceite de oliva
- 100 ml de caldo de pescado
- Pimienta
- Sal
- Perejil picado

Elaboración

Para preparar la receta de Macarrones de arroz a la boloñesa de chicharro y bonito Lo primero que hacemos es cocer los macarrones en abundante agua con sal el tiempo que indique el fabricante. Escurrir y reservar. Para preparar la boloñesa, picamos todas las verduras. En una sartén con un chorro de aceite, rehogamos el diente de ajo y la cebolla. Cuando esté transparente, hacemos lo mismo con el apio y después, la zanahoria y el laurel. Añadimos al sofrito el jamón serrano picado y salteamos un momento. Agregamos el chicharro, damos unas vueltas y añadimos también el bonito con parte del aceite de la lata. Después, añadimos el tomate rallado y el azúcar. Dejamos reducir. Mojamos con el caldo de pescado y rectificamos de sal. Dejamos cocinar a fuego lento y por último, espolvoreamos con perejil. Servimos los macarrones en cada plato y napamos con la salsa. Si se desea, se puede espolvorear con queso rallado.



Autor receta de Macarrones de arroz a la boloñesa de chicharro y bonito

Jordi Lopez

 Valoración 4/5

 2 Recetas publicadas

 Miembro desde 05/12/2011