

macarrones con chorizo

Ingredientes para 4 personas:

400 gr de macarrones

2 trozos de chorizo

100 gr de jamón serrano

3 dientes de ajo

1 cebolla

1/2 cucharadita de pimentón dulce

750 gr de tomate pera o de tomate frito casero

Preparación:

Lavamos los tomates y marcamos una x con la ayuda de un cuchillo en el culete de los tomates. Escaldamos en agua hirviendo durante medio minuto. Retiramos del fuego y dejamos templar. Retiramos la piel y troceamos, reservamos.

En una sartén o cazuela amplia freímos el chorizo cortado en cuadraditos pequeños, sin nada de aceite, no es necesario porque soltarán su propia grasa. Retiramos el chorizo.



En ese aceite, freímos el ajo cortado en dados, cuando comience a dorarse, añadimos la cebolla cortada al gusto, brunoise, juliana...

Tapamos y cocinamos durante 8-10 minutos a fuego medio-alto. Queremos que se cocinen pero que no quede blandita.

Cuando se ha pochado la cebolla, añadimos el pimentón, removemos rápidamente para que no se quemé y añadimos el tomate. Damos un punto de sal, tapamos y cocinamos durante 20 minutos a fuego medio.

Pasado ese tiempo, comprobamos si la salsa está ácida por el tomate, de ser así, añadimos media cucharadita de azúcar. Cocinamos 5 minutos más.

Agregamos el chorizo frito al principio y el jamón cortado en dados. Apagamos y reservamos.

Cocinamos los macarrones siguiendo las indicaciones del fabricante, dejándolos al dente, ya que luego los vamos a incorporar a la salsa caliente y seguirán cocinándose por efecto del calor.

Mezclamos los macarrones con la salsa, añadiendo un poquito del caldo de cocción.

Macarrones con chorizo listos! Podemos acompañar de queso en polvo o gratinar con queso en el horno.

[Conlaszarpasenlamasa](https://www.instagram.com/conlaszarpas)

