



CON



=



INGREDIENTES



MACARRONES

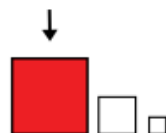


FRESCO



QUESO RALLADO

1



GRANDE

DE



SALSA DE TOMATE

1



1



3

DIENTES

DE





AGUA



ACEITE DE OLIVA

VIRGEN EXTRA



1



DE



1



HOJA

DE



LAUREL

⁺s



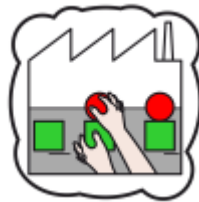
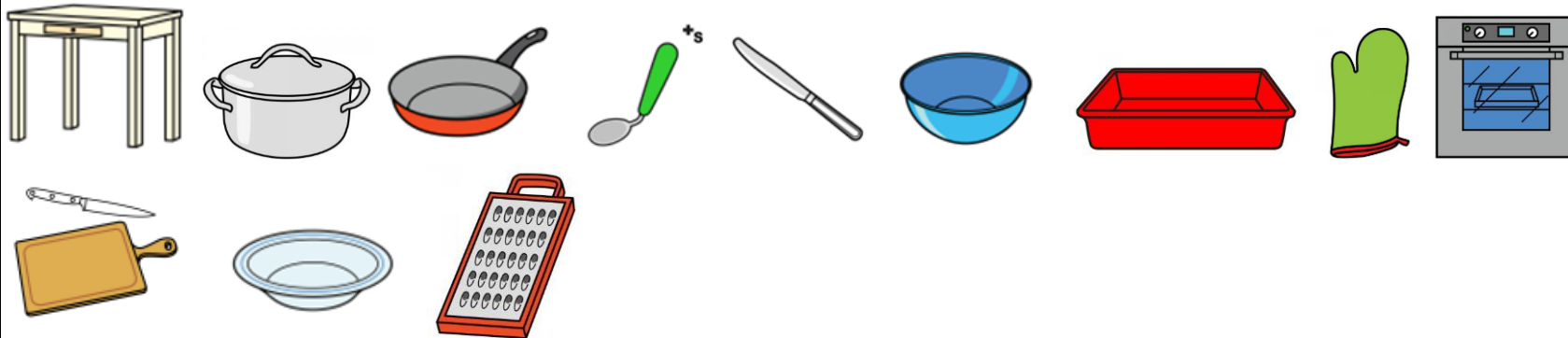
DE

ALBAHACA

FRESCA



UTENSILIOS DE COCINA



ELABORACIÓN



PICAR

LOS



LA



Y

EL



PIMIENTO

Y

PONERLOS

A

POCHAR.



CUANDO



COJAN

UN



COLOR.



AGREGAR

EL



TOMATE.

LA



HOJA

DE



LAUREL,

EL



Y

UNA



PIZCA

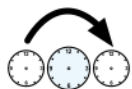
DE



SAL.



COCINAR



DURANTE

20-25

MINUTOS.



RETIRAR

LA



HOJA

DE



LAUREL



VERTER

LA



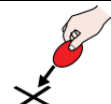
SALSA DE TOMATE

POR

EL

PASAPURÉ.

RESERVAR.



PONER



MUCHO



AGUA

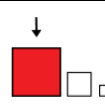
A



CALENTAR

EN

UNA



GRANDE.

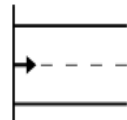


SALAR

Y



CUANDO



EMPIECE

A



HERVIR,



AGREGAR

LOS



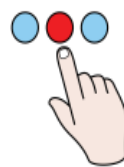
COCER

EL



TIEMPO

QUE



INDIQUE

EL

ENVASE

(8-10

MINUTOS).



CORTAR

EL



CHORIZO

EN



MEDIAS



LUNAS.

SALTEAR

EN

UNA



AMPLIA

Y



BAJA

CON

UN

CHORRITO

DE



AGREGAR

LA



SALSA DE TOMATE

Y

LOS



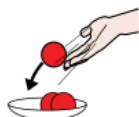
ESCURRIDOS.



MEZCLAR



BIEN.



PASAR

LOS



MACARRONES

A

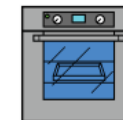
UNA



APTA

PARA

EL



ESPOLVOREARLOS

CON

ALBAHACA

PICADA

Y



QUESO.



GRATINAR

EN

EL



HASTA

QUE

SE

FORME

UNA



BONITA

COSTRA



TOSTADA