

# MACARRONES BOLOÑESA

## INGREDIENTES (4 personas)

- 125 g de macarrones por persona
- 100 g de carne picada de ternera por persona
- ½ cebolla mediana
- 100g de Tomate frito por cada 200g de carne picada
- Ristra de chorizo de cocinar
- Aceite de oliva virgen extra
- Mantequilla o margarina
- Sal, pimienta negra y orégano.

## PREPARACIÓN

### Cocción de los macarrones

Este proceso se puede hacer a la vez que se hacen los pasos descritos en la realización de la salsa a continuación ya que el agua y los macarrones tardan en calentarse y hacerse:

1. Se añade agua en una cacerola y se pone a calentar
2. Cuando el agua esté en inicio de ebullición, se le echa un poco de sal al agua, e incorporamos los macarrones sumergiéndolos por completos en el agua.
3. Remueve los macarrones de vez en cuando hasta que se cumpla su tiempo de cocción (vendrá especificado en el envase).
4. Cuando estén hechos al gusto (suaves o al diente) escurrimos los macarrones.
5. Se recomienda echar un poco de aceite o margarina y mezclarlo bien con los macarrones recién escurridos para evitar que se peguen entre ellos cuando se enfrién.

### Salsa

6. Se pica la cebolla en trozos pequeños.
7. Se pone a calentar en una sartén un poco de aceite fuego 7/10.
8. Se echa la cebolla a la sartén cuando esté caliente para que se vaya pochando.
9. Mientras se pocha la cebolla se pone la carne picada en un bol, y se le echa sal y pimienta al gusto.

10. Cuando la cebolla esté pochada, se le echa la carne picada en la sartén y con un tenedor de madera se va desmenuzando para que se vaya repartiendo y haciendo toda (se especifica tenedor de madera para no estropear la sartén).
11. Cuando esté la carne totalmente hecha, se incorpora el tomate frito a cucharadas soperas. Por cada una o dos cucharadas se recomienda mezclar el tomate bien con la carne y la cebolla. Y repetir el proceso hasta que el conjunto esté al gusto.
12. Se prueba la boloñesa y se añade una pizca de azúcar si fuera necesario corregir la acidez.
13. Le echamos un poco de orégano sobre la carne y mezclamos, fuego lento 1-2/10.

### Gratinado

14. Se precaliente el horno a 180°.
15. Se vierte los macarrones y la salsa en una fuente pírex o recipiente que se pueda meter en el horno
16. Se mezcla bien todo
17. Se añade queso rallado para gratinar cubriendo la parte superior de los macarrones
18. Se corta el chorizo en rodajas y se añade con el queso de gratinar.
19. Se mete la pírex en el horno a 180° durante unos 45 minutos.
20. Opcional: Si el horno tiene esta opción, se puede darle al Grill durante los últimos 10 minutos.

Y a servir y a disfrutar

Cocina como tú