

Macarrones con chorizo, jamón y champiñones



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 2

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/macarrones-con-chorizo-jamon-y-champinones>

Preparación

Cortar muy pequeño la cebolla, el zucchini, los champiñones Portobello, y rehogar todo en aceite de oliva unos 5 minutos. Añadir el chorizo y el jamón cortado cortado chiquito, dar unas vueltas y añadir el tomate, el orégano y cocinar hasta que vea que está hecho. Hervir la pasta en abundante agua, escurrir y reservar. Añadir los macarrones a la salsa, mezclar unos dos minutos al fuego, y listos para comer. Disfrute! Fuente: <http://www.margotcosasdelavida.com>

Ingredientes

- 2 Champiñones Portobello grandes
- 100 gramo/s Salsa de tomate
- 200 gramo/s Macarrones
- 12 rebanada/s Chorizo
- 4 rebanada/s Jamón crudo/serrano
- 1/2 Zucchini
- 1/2 Cebolla
- 1 poco Queso Parmesano
- 1 poco Orégano
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal

Categorías

Un día normal, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Hongos, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Plato Principal

