



Macarrones al curry

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 350 g de *Macarrones*
- 270 g de *Salsa de tomate*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 3 Ud. de *Diente de ajo*
- 1 Cucharadita(s) de *Curry*
- 250 g de *Ternera picada*
- *Queso rallado, genérico*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Cortar los ingredientes

Cortamos la cebolla y los ajos en juliana.

Paso 2 - Salar la carne

Preparamos la carne poniéndole un poco de sal, También podemos sustituir con un poquito de salsa de soja si no queremos usar sal.

Paso 3 - Hervir la pasta

Ponemos el agua en una olla y, cuando hierva, echamos los macarrones dentro, el tiempo que indique el fabricante. Aparte de poner sal abundante al agua, también es recomendable poner un chorrito de aceite para que no se pegue.

Paso 4 - Saltear la carne

Ponemos un poquito de aceite en un wok o una sartén y cuando el aceite esta caliente le añadimos la carne. Con una pala de madera vamos separándola para que quede suelta en trocitos pequeños, hasta que ya empiece a coger un color marrón.

Paso 5 - Saltear las verduras

Si la carne ha soltado mucha agua, se puede retirar el líquido antes de añadir las verduras. Cuando la carne ya ha cambiado de color la apartamos a un lado de la cazuela y añadimos la cebolla, el ajo y sal al gusto. Cuando veamos que la cebolla ya está un poco hecha, lo removemos todo y lo dejamos cocer un par de minutos más.

Paso 6 - Añadir la salsa



Recetus - Macarrones al curry

Tu comunidad de cocina
recetus.com

Una vez estén las verduras cocinadas, añadimos la salsa de tomate y una cucharadita de curry que le dará un sabor muy original y rico. Dejamos cocer a fuego lento unos 5 o 10 minutos más, para que la salsa coja el aroma del curry.

Paso 7 - Emplatar

Finalmente servimos los macarrones y le añadimos queso, al gusto del comensal.