

## MACARRONES CON TOMATE

### INGREDIENTES:

50 g Aceite

$\frac{1}{2}$  cebolla

1 bote de  $\frac{1}{2}$  Kg. de tomate natural triturado

Agua (la misma cantidad que el tomate)

250 g Macarrones

Sal

$\frac{1}{2}$  cucharadita de azúcar

Chorizo, bacón, jamón. (Opcional)

### PREPARACIÓN:

Echar el aceite y la cebolla en el vaso y programar 3 minutos a 100° en velocidad 5.

Seguidamente, echar los trocitos de chorizo, bacón o jamón, al gusto, y pocharlo todo junto 1 minuto a 100° en velocidad 1.

Después verter el bote de tomate, la  $\frac{1}{2}$  cucharadita de azúcar y la sal y dejar que se sofría durante 10 ó 15 minutos a 100° en velocidad 1.

A continuación añadir el bote de agua y calentar durante 4 minutos a temperatura Varoma (ya que el agua enfriará el sofrito).

Finalmente, poner la mariposa, programar entre 10-15 minutos, según la pasta, a 100° en Velocidad 1 y con la máquina en marcha ir echando la pasta por el bocal de la tapa.