

MACARRONES RÁPIDOS

Pasta rápida

Ingredientes:

250 gr. de pasta (macarrones, tornillos, mariposas etc)

1 bote de tomate natural triturado de 500 gr.

50 gr. de aceite.

1 cebolla

500 gr. de agua (se pesa en la Thermomix)

Preparación:

Calentar el aceite durante 3 minutos a 100 grados en velocidad 1.

Trocear la cebolla a velocidad 3 $\frac{1}{2}$ durante 4 segundos.

Colocar la mariposa y sofreír la cebolla a 100 grados, 5 minutos, velocidad 1.

Opcional: chorizo, jamo, sofreír con la cebolla durante 15 segundos.

Añadir el tomate.

Añadir la misma cantidad de agua que de tomate.

Añadir los 250 gr. de pasta.

Sal al gusto. Procedes a la cocción durante 12 o 14 minutos a 100 grados en velocidad 1.