

MACARRONES "LA GLORIA"

Ingredientes:

200g. de macarrones

250g de carne picada

1 cebolla pequeña

ajo

pimiento verde

pimiento rojo

champiñón

cualquier cosa que se os ocurra echar al sofrito

un chorrito de coñac

tomate triturado

bechamel

queso rallado

aceite

sal y pimienta

Preparación:

Cocer los macarrones en el cestillo, pasarlos por agua fría y reservarlos.

Poner el aceite a calentar en el vaso y cuando esté caliente y con la maquina a velocidad 5 añadir los ajos, dejarlos 1 o 2 minutos a temperatura 100 velocidad 1.

Añadir la cebolla y picarla 6 seg. a velocidad 3 y $\frac{1}{2}$, dejarla pochar 5 minutos velocidad 1. Añadir el resto de las verduras de sofrito, picarlas a velocidad 3 y $\frac{1}{2}$ y dejarlas 10 minutos mas o menos a velocidad 1 temperatura 100°

Poner las mariposas (retirando momentáneamente, si hace falta los ingredientes del vaso, volviéndolos a poner luego) añadir la carne picada y la chorrada de coñac, programar 10 minutos velocidad 1 temperatura 100°

Añadir el tomate y salpimentar al gusto dejar 20 min. temperatura 100° velocidad 1 si queda muy caldoso, dejar 5 min. más a temperatura varoma y misma velocidad. Si se tiene prisa, poner el tomate ya frito y solo calentar unos 5 minutos velocidad 1 temperatura 100°.

Mezclar esta salsa con los macarrones cocidos en una fuente refractaria.

Hacer la bechamel según la receta del libro, y echarla por encima de los macarrones. Poner el queso rallado por encima y gratinar

Receta de Ana Mary Pelegrin