

**Libreta:** Pastas  
**Creado:** 25/03/2018 19:46  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/pastel-de-macarrones.html>

---

## Pastel de macarrones

### INGREDIENTES

250 gr. de macarrones  
4 cebollas  
2 lonchas gruesas de jamón  
00 gr. de espinacas  
3-4 cucharadas de salsa de tomate  
4 huevos  
1 yogur natural  
1 vaso de leche  
100 gr. de queso curado  
agua  
aceite de oliva  
sal  
pimienta negra

### PREPARACIÓN

Pon a cocer los macarrones en una cacerola con abundante agua hirviendo y una pizca de sal. Cuando estén cocidos, escurre, refresca y repártelos en dos cuencos.

Para hacer la crema, casca los huevos en un vaso batidor. Vierte la leche y el yogur. Salpimienta y bate con la batidora eléctrica. Reserva.

En uno de los cuencos de macarrones, vierte la salsa de tomate y la mitad de la crema (reserva la otra mitad en el vaso batidor). Mezcla bien y colócalo en el fondo de un molde cubierto con papel de horno. Hornea los macarrones a 180º, durante 6-8 minutos. Reserva los macarrones horneados en el molde.

Limpia las espinacas, pícalas y añádelas a la crema reservada en el vaso batidor. Tritura con la batidora eléctrica y vierte la crema verde en el otro cuenco de macarrones. Mezcla bien y reserva los macarrones con salsa verde.

Pela y pica las cebollas y dóralas en una cacerola con un chorrito de aceite.

Sazona. Pica el jamón, añádelo y rehoga. Retira el exceso de aceite y coloca el salteado encima de los macarrones horneados. Sobre el jamón y la cebolla coloca los macarrones con la salsa verde. Añade el queso rallado y hornea a 180 º durante 20-25 minutos. Retira el papel de horno y corta el pastel en porciones como si fuera una tarta.