



MACARRONES CON TOMATE GRATINADOS (PARA UNO)



TIEMPO ACTIVO
10 min



TIEMPO TOTAL
30 min



DIFICULTAD
baja



RACIONES
1 ración



PRECIO
bajo



TIEMPO DE HORNO
10 min

INGREDIENTES PARA 1 RACIÓN

- 15 g de aceite de oliva
- 80 g de tomate triturado en conserva
- 20 g de chorizo semicurado, en rodajas
- 20 g de dados de jamón serrano
- 200 g de agua
- 1 pellizco de sal
- 80 g de macarrones
- 25 g de queso parmesano rallado

PREPARACIÓN

- 1 Ponga en el vaso el aceite, el tomate, el chorizo y el jamón y sofría **6 min/120°C/vel 1**.
- 2 Agregue el agua y la sal y programe **4 min/100°C/vel 1**.
- 3 Precaliente el horno a 200°C con grill.
- 4 Incorpore los macarrones y programe **el tiempo indicado en el paquete/100°C/vel 1**. Vierta en una fuente refractaria pequeña y espolvoree la superficie con el queso rallado.
- 5 Gratine en el horno durante 10 minutos (200°C con grill), o hasta que la superficie esté dorada. Sirva inmediatamente.

ACCESORIOS ÚTILES

- fuente refractaria

ACCESORIOS THERMOMIX

Cubilete

VALORES NUTRICIONALES POR RACIÓN



Energía	2735 kJ / 654 kcal
Proteínas	29 g
Hidratos de c.	60 g
Grasa	33 g
Colesterol	47 mg
Fibra	5 g