

Macarrones con Queso Manchego

Ingredientes:

- 250 gr de macarrones
- 300 gr salsa de tomate
- 80 gr de queso manchego curado
- Tomillo
- Orégano
- Ajo
- Azúcar
- Sal



"Dale sabor a tus platos".

Preparación:

Cocemos los macarrones en agua junto con ajo y sal, luego escurrimos y dejamos en un recipiente valido para horno, retirando los ajos.

En una sartén con un poquito de aceite de oliva calentamos la salsa de tomate y se añaden el tomillo, orégano y una pizca de azúcar para quitarle el ácido.

Agregamos la salsa de tomate a los macarrones removiéndolo.

Después, se echa el queso manchego rallado por encima y se mete en un horno precalentado previamente a 180° hasta que el queso se dore un poco.