

Macarrones con sabor marino de Manuel Cárdenas

Publicada por:

[imprimir](#)



- 25 '
- 15 '
- 4

Modo express

1. Programamos el menú sofreír 20 minutos con tapa abierta.

2. Doramos los ajos pelados y laminados, agregamos la cebolla pelada y troceada pequeña y pochamos.
3. Agregamos el vino (a elección) y dejamos evaporar.
4. Agregamos el pimiento rojo, cortado en trocitos pequeños, pochamos.
5. Ponemos el tomate pelado y cortado pequeño y ponemos algo de sal, Yo he usado tomate en lata entero y lo he troceado y usado el caldo que contiene la lata..
6. Una vez veamos que el sofrito está listo añadiremos las almejas.
7. Introducimos la pasta que teníamos reservada y cocida, removemos muy bien para mezclar los sabores y programamos el menú a fuego lento para que terminen de abrirse las chirlas y el pimiento no quede duro.
8. Servimos calentito y riquísimo chicos y chicas!!!