



RECETA: Macarrones con tomate o nata

Noelia Fierro Guerrero

1

RECETA: Macarrones con tomate o nata



1.- Nos lavamos bien las manos.

Noelia Fierro Guerrero

2

RECETA: Macarrones con tomate o nata



2.- Nos ponemos el delantal.



Aceite



Sal



Macarrones



Tomate o nata



Temporizador



Cuchara de
madera



Olla



Escurreidor



Fiambrera

3.- Preparamos los ingredientes y los utensilios.



4.- Echamos bastante agua en la olla.



5.- Ponemos la olla en la vitrocerámica.



Número 5

6.- Encendemos el fuego en el número 5.



7.- Echamos en la olla un poco de sal y un poco de aceite.



8.- Echamos los macarrones en un plato.



9.- Cuando rompa a hervir echamos los macarrones del plato.



10.- Damos vueltas con la cuchara de madera mientras se cuecen los macarrones y luego ponemos la cuchara en el plato.



20 minutos

11.- Ponemos el temporizador 20 minutos.



Número 0

12.- Cuando suene el temporizador, apagamos el fuego.



13.- Ponemos el escurridor en el fregadero, cogemos la olla y escurrimos los macarrones.



14.- Pasar los macarrones por agua para que no se peguen.

Noelia Fierro Guerrero

15

RECETA: Macarrones con tomate o nata



15.- Los volvemos a echar en la olla.

Noelia Fierro Guerrero

16

RECETA: Macarrones con tomate o nata



Número 5

16.- Encendemos el fuego en el número 5.



17.- Echamos el tomate o la nata en la olla de los macarrones.



18.- Le damos unas vueltas con la cuchara de madera.



Número 0

19.- Apagamos el fuego.



20.- Echamos los macarrones en nuestra fiambarrera.

