



Macarrón Largo con Estofado de Carne

Macarrón Largo Doria con Estofado de Carne

Ingredientes

- 1 Paquete de Macarrón Largo Doria de 250gr
- 2lb de carne para estofado cortada en cuadros
- Aceite al gusto
- 1 Cebolla picada
- 1 Sobre de crema de champiñones
- 2 tazas de Agua
- Perejil picado al gusto
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. Cocinamos el Macarron Largo Doria de 10 a 12 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
2. En un sartén calentamos el aceite, sofreímos la cebolla picada durante 2 minutos, agregamos la carne, colocando una pizca de sal y pimienta al gusto y la doramos.
3. Mientras tanto disolvemos el sobre de la crema de champiñones en el agua y calentamos. Una vez caliente lo vertemos sobre la carne y cocinamos durante 15 minutos mas.
4. Cuando vayamos a servir el Macarron Largo Doria añadimos la carne estofada. Decoramos con el perejil picado al gusto.