



Macarrones gratinados con tomates frescos

Macarrones gratinados con tomate

Ingredientes

- 325 gr de macarrones Doria
- 350 gr de tomates maduros
- 40 gr de cebollas pequeñas
- 40 gr de mantequilla
- ½ cucharadita de sal
- Una pizca de pimienta
- 1 pimentón rojo
- 1 cucharada de tomate concentrado o pasta de tomate
- 2 huevos
- 2 cucharadas de leche
- 40 gr de queso mozzarella
- 3 cucharadas de aceite vegetal

Preparación

1. Para comenzar, hervimos abundante agua con un par de cucharadas de sal y agregamos nuestros Macarrones Doria para que se cocinen, según como dicta el empaque.
2. Cuando estén al dente, los escurrimos y los llevamos a un recipiente aparte. Ahí adicionamos mantequilla y mezclamos. Los dejaremos enfriar por poco tiempo.
3. Mientras enfrían, cortamos las cebollitas por la mitad y las pasamos por una sartén a fuego medio con un poco de aceite, sal y pimienta por unos 5 minutos, aproximadamente. Después, cortamos los tomates en rodajas.
4. Así mismo, abrimos el pimentón por la mitad, le quitamos las semillas, lo picamos finamente y lo reservamos. Paso seguido, preparamos un molde refractario mediano, engrasándolo con un poco de aceite.
5. Agregamos los macarrones en el fondo, después ponemos unas cuantas cebollitas, así como la mitad de los tomates en rodaja. Hacemos una segunda capa de macarrones y se repite el procedimiento con el resto de las 2 capas restantes.
6. Por último, mezclamos el pimentón picado finamente en la pasta de tomate, agregamos un poco de leche para restarle espesor y esparcimos la mezcla en la refractaria.
7. Cubrimos con papel aluminio y llevamos al horno a una temperatura de 200°C por unos 20 minutos, aproximadamente.
8. Cumplido el tiempo, retiramos el molde del

horno y adicionamos los huevos batidos con el queso mozzarella rallado y de nuevo al calor hasta que su color sea dorado y atractivo.

9. Cuando esté listo, retirar, dejar reposar por unos 4 minutos y porcionar para disfrutar en familia.