



Pastel de Macarrones o Pasticho

pastel de macarrones known

Ingredientes

- 500 gr macarrones Doria.
- 500 gr de carne molida.
- 500 gr de tomate triturado.
- 1 cebolla.
- 2 huevos.
- 3 cucharadas de aceite vegetal.
- 1 vaso de vino blanco.
- Sal, orégano, canela y pimienta al gusto.
- 1 taza de salsa bechamel.
- 60 gr de queso parmesano.

Preparación

1. Cuando tengamos el agua a punto de hervor agregamos los macarrones a cocción, le añadimos sal al gusto y mezclamos, dejamos, dejaremos cocinar a fuego alto entre 3 y 4 minutos.
2. Menos de lo que se indica ya que cuando se coloca en el horno termina su cocción, de lo contrario quedaría con una sobrecocción y tendería a compactarse demasiado.
3. Una vez terminado el tiempo indicado inicialmente, escurrimos y reservamos para más tarde y procedemos a preparar la salsa de carne así:
4. Picamos la cebolla y cortamos o machacamos en trocitos todo el tomate.
5. En un sartén caliente con aceite agregamos la cebolla y dejamos en el fuego hasta que cambie un poco su color.
6. Agregamos la carne molida, el vaso de vino y cocinamos a fuego medio sin parar hasta que se evapore el vino.
7. Agregamos al sartén donde tenemos la carne el tomate, la canela y el orégano.
8. Dejamos que la salsa quede compacta y reservamos en un recipiente, aparte tenemos lista la salsa bechamel a la cual le vamos agregar dos huevos batidos, revolvemos hasta llegar a un punto homogéneo.
9. Engrasamos una refractaria para comenzar el procedo de alistamiento de nuestra torta.
10. acemos una primera capa con los macarrones, esparcimos queso y cubrimos

con una capa de la salsa de carne, luego repetimos el procedimiento hasta quedar 2cm debajo del borde de la refractaria, agregamos la salsa bechamel y el queso.

11. Por último Llevamos la refractaria al horno durante 30 minutos, llegado el caso en que el queso se esté gratinando muy rápido, sacamos el recipiente y cubrimos con papel aluminio.
12. Es el momento de servir y disfrutar nuestro Pastel de Macarrones Doria.