

Macarrones 2



Ingredientes:

Macarrones,
2 latas de tomate natural triturado,
un cartón de tomate frito,
3/4 de carne picada,
aceite de oliva,
dos berenjenas,
leche,
aceite girasol o mantequilla,
harina y azúcar

Preparación:

Pelad las berenjenas y dejad en remojo con agua y sal una hora.

Freir la carne picada con un poco de aceite, añadir los dos botes de tomate triturado con tres cucharaditas de azúcar, bajar el fuego y dejar cocer (hasta que veamos que está más espeso).

Probamos y comprobaremos que está hecho, entonces añadiremos el cartón de tomate frito y dejaremos cocer 3 minutos mas.

Cocer la pasta y enjuagarla.

Secar las berenjenas y freirlas con un poco de aceite (según gusto, no es obligatorio que queden doradas).

Macarrones 2

Hacer una bechamel con mantequilla o aceite de girasol, no muy espesa, recordar que al meterla en el horno se vuelve mas consistente.

Poner una capa de macarrones mezclados con la salsa de carne, encima la capa de berenjenas, otra capa de macarrones mezclados, para finalizar, cubrir con la bechamel, meted en el horno y cuando veais que esta bien caliente, sacar, poner queso emmental por encima y dejar que se dore con el grill.