

MACARRONES CON CARNE

Recetas sin gluten

INGREDIENTES

- 60 gr. de macarrones sin gluten por persona
- 1 cebolleta pequeña
- 250 gr. de carne de pollo picada
- Agua
- Aceite de oliva
- 1 ó 2 cucharadas de vinagre o zumo de limón
- Perejil picado
- Pimienta molida
- Sal



ELABORACIÓN

1. Cocemos los macarrones en una olla con abundante agua y una pizca de sal.
2. Pasados nueve minutos, más o menos, se escurren y se reservan.
3. Picamos la cebolleta muy fina. En una sartén vertemos aceite de oliva y freímos la cebolleta.
4. A continuación, añadimos al sofrito de cebolla la carne picada.
5. Salpimentamos la carne y la dejamos a fuego medio hasta que se dore.
6. Añadimos la pasta y salteamos todo junto durante unos minutos.
7. Por otro lado, para preparar la vinagreta echamos en un recipiente aceite, un poco de vinagre o zumo de limón, perejil picado, una pizca de pimienta y sal y se liga bien.
8. Servimos la pasta en un plato, le añadimos la vinagreta y ¡listo para comer!