



INGREDIENTES:

- 250 gramos de macarrones
- 2 dientes de ajo
- 100 gramos de cebolla
- 50 gramos pimiento verde de freír
- 100 gramos de zanahorias peladas
- 1 buena hoja de apio (opcional)
- 25 gramos de aceite de oliva

- 600 gramos de tomate triturado
- 400 gramos de carne picada mezclada
- 300 gramos de agua hirviendo
- 1 cucharada de postre de sal
- pimienta negra
- 1/2 media cucharada de orégano
- 1 Hoja de laurel
- queso rallado para espolvorear (Opcional) (Yo prefiero el parmesano)

ELABORACIÓN:

1. **Poner en la balanza** un bol y **pesar** los macarrones: Reservar.
2. Si vamos a rallar nosotros el queso, hacerlo antes de mojar el vaso.

3. Hacedlo a trozos y **rallar 15 segundos a velocidad 7** (la textura, gusto de cada uno)

4. Pelar y poner los ajos en el vaso de Thermomix, y **picar 5 segundos a velocidad 5**. Sacar y reservar.

5. Sin lavar el vaso, poner la cebolla pelada y a cuartos, la hoja de apio, el pimiento y las zanahorias a trozos, el aceite, y **trocear 2 segundos a velocidad 5**, y bajar los restos de la tapa y de las paredes hacia el fondo del vaso.

6. **Sofreír 10 minutos: a temperatura 120 grados en TM5 a temperatura varoma en TM31, velocidad cuchara**, añadir el tomate triturado, y el ajo picado y **freír (a las mismas temperaturas en cada modelo) 6 minutos, velocidad cuchara**.

7. Incorporarle la carne picada y mezclarla muy bien con la espátula (que quede bien integrada) y **programar, 2 minutos a las mismas temperaturas, giro inverso, velocidad cuchara**.

8. Añadirle el agua hirviendo, la sal, el orégano, la pimienta, la hoja de laurel, y **programar 11 minutos a 100 grados, giro inverso, velocidad cuchara**, y seguidamente, **ir echando los macarrones a través del bocal** (el agujero que hay en la tapa).

9. Transcurrido el tiempo, volcar en una fuente, mezclar todo bien, **dejar reposar 5 minutos** y servir.

10. Y espolvorear de queso rallado cada cual en su plato si lo prefiere.

Riquísimos ¡!!

