

# thermomix

## Macarrones con lomo adobado Y pimientos



**TOTAL 45 MIN.**

**717,5 KCAL. RACION**

### **INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:**

- 150 g de cebolla
- 100 g de pimiento rojo
- 2 puerros, solo la parte verde, limpia y a trozos
- 50 g de aceite de oliva
- 350 lomo adobado de cerdo a trozos
- 50 g de vino blanco
- 250 g de tomate frito
- 800 g de agua
- 1 chorrito de aceite de girasol
- 1 cucharadita de sal
- 350 g de macarrones
- 1 pellizco de pimienta blanca molida
- Queso rallado a gusto

## PREPARACION:

- Ponemos en el vaso la cebolla, el puerro y el pimiento y programamos 4 seg/vel4. Con la espátula bajamos las verduras hacia las cuchillas.
- Colocamos la mariposa en las cuchillas, añadimos el aceite y sofreímos 5 min/Varoma/ vel 1.
- Incorporamos el lomo, el vino y el tomate frito y programamos 10 min/100º/vel 1.
- Retiramos la mariposa y vertemos el contenido del vaso en una fuente amplia, tapamos y reservamos.
- Sin lavar el vaso ponemos el agua y el aceite de girasol y programamos 10 min/100º/vel 1.
- Programamos el tiempo indicado en el paquete de pasta/100º/giro inverso/vel cuchara, e introducimos inmediatamente por el bocal los macarrones y la sal.
- Escurrimos la pasta con la ayuda del cestillo y mezclamos con la carne reservada, la pimienta y el queso.
- Servimos inmediatamente.

