



MACARRONES CON ATÚN Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 200 gramos de macarrones
- 2 latas de atún
- 1 trozo de cebolla
- 1 bote de tomate frito
- 1 pizca de sal
- 1 chorro de aceite de oliva
- 1 pizca de sal
- Margarina sin sal
- Queso Manchego La Villita
- Queso Gouda La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta receta es ideal para los niños, les gustará muchísimo y será su nueva receta favorita.

Ponemos una olla con abundante agua y sal para cocer los macarrones. En una sartén a fuego bajo ponemos una cucharadita de margarina sin sal, picamos la cebolla y la ponemos a sofreír. Cuando esté pochada, añadimos el tomate frito, lo mezclamos bien y lo trituramos.

Una vez triturados el tomate y la cebolla, añadimos las dos latas de atún y mezclamos. Cuando estén los macarrones cocidos, los escurrimos y los ponemos donde está la salsa de tomate y atún; añadimos los quesos manchego y gouda previamente rallados, mantenemos a fuego bajo por unos 5 minutos más para que gratine el queso y estamos listas para servir.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita