

# + tomate



## Receta: Caracolas con + Tomate©

### Ingredientes

½ kilo de pasta cocida  
30 gr de tomate en polvo +Tomate  
300ml de agua  
200gr de chorizo  
Aceite de oliva virgen  
Sal  
Queso rallado

**Utensilios:** Cacerola, cazo, taza de medidas, cuchara sopera, tabla, cuchillo, fuego.

### Modo de elaboración:

Hervimos el agua en un cazo, añadimos el tomate en polvo, agitamos con la varilla hasta disolver un minuto y reservamos.

En un cacerola ponemos un fondo de aceite, y cuando este caliente añadimos el chorizo troceado para que se fría.

Al minuto, incorporamos de golpe el tomate, y seguimos friendo hasta que el tomate cambie de color.

Añadimos la pasta, rehogamos y reservamos.

**Emplatado:** Ponemos las caracolas y espolvorear de queso rallado.

[www.mastomate.com](http://www.mastomate.com) [info@mastomate.com](mailto:info@mastomate.com) Tfno.: 924.96.00.57



Polígono Industrial San Isidro P-05 Don Benito 06400

© Elena de Tapia-Ruano Fotógrafo Guillermo Gumiel