



Disfruta Deliciosas

## RECETAS

### Van Camp's

Inspírate a preparar deliciosos platos con atún

# Macarrones Marineros

 20 Minutos  Baja  4 Personas

## INGREDIENTES

- 2 Latas de Atún Van Camp's en agua
- 1 Libra de macarrones
- 1 Cebolla cabezona finamente picada
- 1 Diente de ajo finamente picado
- 4 Cucharadas de aceite
- 2 Tomates pelados y finamente picados
- 1 Pimentón rojo cortado en tiras
- 1 Pimentón verde cortado en tiras
- 1 Cucharada de tomillo y laurel
- ½ Cucharadita de orégano
- ¼ Libra de queso parmesano

## PREPARACIÓN

- Cocine los macarrones, en agua hirviendo con sal y aceite hasta que queden al dente.
- Salsa: ponga a freír la cebolla y el ajo en el aceite.
- Agregue el tomate y el pimentón.
- Agregue el tomillo, el laurel, el orégano, la sal y la pimienta y por último los Lomitos de Atún desmenuzados con el agua del mismo Atún.
- Mezcle la salsa con los macarrones.
- Rocíe con el queso y acompañe de un buen pan francés.

Give it 5/5

