



# MACARRONES GIGANTES CON BUTIFARRA Y TROMPETAS DE LA MUERTE

## INGREDIENTES

Butifarra de Payés de Boket  
Tomates  
Cebolla  
Orégano  
Trompetas de la muerte  
Azúcar  
Sal  
Chupito de vino blanco  
Macarrones gigantes

**Después de estos días llenos de mágica e inocencia hoy hacemos una receta pensada para los más peques o no tan peques de la casa.**

Siempre cometemos el error de cocinar la misma receta, ya sea por falta de tiempo, de ganas o de obligaciones. Pero hay muchísimos trucos para que una misma receta puede parecer, incluso su sabor ser, muy distinto.

Y ahí va un ejemplo, la receta de macarrones con butifarra. Una alternativa de lo que podría ser la boloñesa, pero en esta receta presentamos la butifarra desmenuzada y entera.

- 1.** En una olla grande, ponemos a calentar agua y le echamos un buen puñado de sal. A la que hierva, añadimos la pasta durante los minutos indicados en el envase.
- 2.** Mientras se van haciendo los macarrones, sacamos la piel a la butifarra de Payés de Boket, la cortamos a trozos y uno de ellos lo trituramos. La cocinamos y cuando ya este dorada añadimos las trompetas de la muerte desmenuzadas para darle un toque especial. Lo reservamos.
- 3.** Seguidamente, pelamos y picamos la cebolla y la cocinamos hasta que quede bien pochada. Añadimos el tomate rayado, lo endulzamos un poco para sacarle la acidez y lo vamos haciendo a fuego lento hasta que absorbe toda el agua. Añadimos el chupito de vino blanco, el orégano y dejamos que se evapore poco a poco y la reservamos.
- 4.** Cuando los macarrones estén cocidos y escurridos, les añadimos la butifarra con setas, el tomate y lo mezclamos bien.

**El orden del factor SI altera el producto. Un cambio tan sencillo, hará de él un plato bien singular ;P**