Receta de Macarrones Al Horno Con Pollo Y Atún

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy viernes os dejo esta receta que está deliciosa y seguro que os va a gustar a la mayoría, se trata de Macarrones al Horno con Pollo y Atún.

Ingredientes

- Macarrones (una bolsa de 500gr.)
- Pechuga de pollo
- Queso rallado
- Tomate frito
- Atún en aceite (una o dos latas)
- Huevos cocidos (uno o dos)
- Sal
- Orégano

Modo de Preparación

1. Poner a hervir los macarrones con agua, sal y un poco de orégano, echar un chorrito de aceite de oliva
2. Cocer uno o dos huevos
3. En una sartén con un poquito de aceite echar la pechuga de pollo bien picadita y freír un poco para que no se queme, sacar y apartar
4. Cuando los macarrones estén cocidos, escurrir bien el agua y en un bol mezclarlos con el atún, los huevos troceados, el tomate frito y la pechuga de pollo
5. Volcar toda la mezcla en una fuente para horno y espolvorear el queso rallado
6. Meter al horno precalentado a 180 Grados y mantener un ratito hasta que el queso se funda y esté doradito y ya estarán listos para ser degustados