



Macarrones con trompeta de los muertos.

Ingredientes:

- 350 gr. de macarrones (tubos), 150 gr. de higaditos de pollo, 50 gr. de jamón serrano, 200 gr. de trompeta de los muertos, 100 gr. de bacón, una cebolla, un vaso de vino tinto, 300 gr. de salsa de tomate, unas hojas de albahaca, aceite de oliva, queso rallado (preferiblemente tipo parmesano).

Elaboración:

- En una cazuela con aceite de oliva ponemos a rehogar la cebolla, picada muy fina. Luego añadimos el bacón, cortado también muy fino. Añadimos las trompetas de los muertos (ya lavadas y si no son muy grandes dejarlas enteras), el jamón serrano y los higaditos todo muy bien picado.
- Sazonamos con sal y pimienta y ponemos el vino. Dejamos que se reduzca. Añadimos el tomate y la albahaca picada, dejando hacer todo, a fuego muy suave unos 30 minutos.
- Se hierven los macarrones en agua con sal y unas gotas de aceite de oliva. Se les pone la salsa por encima, poniendo, por último, el queso rallado espolvoreado por encima.