



**Nivel de dificultad:**

Fácil

**Nivel Calórico:**

Nivel calórico medio

**Precio Aproximado:**

Menos de 5 €

## Ingredientes

1	Cebolla
40 g	aceite de oliva (3 cucharadas)
2 g	sal (1/2 cucharadita)
4	tomates (maduros)
8 g	azúcar (1 cucharada)
1?2 kg	pasta
1	chorizo
125 g	queso rallado

## Instrucciones

## PARA LA SALSA DE TOMATE FRITO:

1. Pela y pica una cebolla.
2. Pela y pica o ralla los tomates.
3. Calienta 3 cucharadas de aceite de oliva en una sartén y añade la cebolla picada y media cucharadita de sal. Pocha a fuego lento durante 8 - 10 minutos.
4. Añade los tomates y 1 cucharada de azúcar a la sartén para quitar la acidez y cocina a fuego lento durante 8 - 10 minutos (puedes añadir una pizca de albahaca u orégano si lo deseas).
5. Retira la salsa del fuego, bate con la ayuda de una batidora o licuadora y reserva.

## PARA LA PASTA:

1. Echa la pasta en una olla con agua hirviendo y un poco de sal. Deja hirviendo la pasta entre 10 -12 minutos (al gusto) y escúrrela.
2. Corta el chorizo en rodajas finas y fríelo en una sartén con una gota de aceite a fuego medio durante 3 - 4 minutos.
3. Mezcla la pasta con el chorizo y la salsa de tomate en una bandeja de horno.
4. Espolvorea el queso rallado por encima y pon a gratinar en el horno durante 5 minutos o hasta que esté dorado. Ver más [recetas de pasta](#) [1].



---

**URL de origen:** <https://www.thespanishcuisine.com/es/recetas/pasta-con-tomate-y-chorizo>

### Enlaces

[1] <http://www.thespanishcuisine.com/es/recetas/pasta>