

## Principales



# Macarrones picantes.

Ideal para comidas y cenas.

Esta pasta vegana picante es sustanciosa, reconfortante y está lista en muy poco tiempo. Sírvelo para una cena saludable entre semana o una comida. Requiere solo ingredientes simples, pero no por esto deja de ser deliciosa.

Puede disfrutarlo caliente o frío, para la cena o el almuerzo. Además, puedes añadir cualquier otra verdura que tengas en la nevera. Por ejemplo, pimientos rojos, setas, maíz, calabacín o lo que prefieras.

### TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

### TIEMPO TOTAL

12 minutos

### PLATO

Principal

### DIFICULTAD

Fácil

### RACIONES

5 personas

### CALORÍAS

400 kcal/ración

### EQUIPAMIENTO

- Foodie Pot.

### INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2-3 dientes de ajo machacados
- 1 pizca de orégano seco
- 2 chiles picantes frescos troceados (o 1 cucharadita de copos de pimiento picante)
- 400 g de macarrones
- 400 g de tomate triturado (o 2 tazones)
- 1 cucharadita de sal
- 3-4 tazones de agua (para cubrir la pasta)
- Aceite de oliva virgen extra para aderezar

### ELABORACIÓN PASO A PASO

- En la Foodie Pot. a fuego bajo, pon un chorrito de aceite de oliva, los dientes de ajo, el pimiento picante y el orégano (triturándolo entre los dedos mientras lo espolvoreas).
- Deja que los ingredientes se impregnen en el aceite hasta que el ajo empiece a tostarse y se vuelva ligeramente dorado. Añade la pasta, el tomate triturado, la sal y el agua necesaria para cubrir la pasta.
- Remueve los ingredientes y aplana la pasta hasta formar una capa homogénea con la ayuda de una cuchara o espátula de madera (no pasa nada si la pasta sobresale un poco). Cierra la tapa y pon la válvula en la posición de presión. Tiempo de cocción: 5 minutos a nivel BAJO.
- Cuando finalice el tiempo, libera la presión y abre la olla. Remueve los ingredientes y deja reposar la pasta durante 1 minuto antes de servir.
- Adereza los platos con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.