

¡Hoy preparamos macarrones con atún!

¡Hoy preparamos macarrones con atún!

[imprimir](#)



Si tus niños se resisten a comer pescado, recuerda que puedes poner en práctica los [consejos](#) que ya te ofrecimos hace unos días. Y, para hacértelo aún más fácil, hoy te traemos una receta sencilla y deliciosa: [macarrones con atún](#). Este plato combina la pasta preferida de tus hijos con una sabrosa salsa de tomate y atún en aceite de oliva.

Necesitarás lo siguiente:

- 1 cucharada de [sal](#)
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 150 gramos de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de pimentón
- 4 medidas de agua
- 300 gramos de macarrones
- 2 medidas de tomate natural triturado
- 100 gramos de olivas negras
- 250 gramos de atún en aceite de oliva

Preparar estos macarrones es más fácil y rápido de lo que imaginas:

1. Engrasa la pasta con un chorrito de aceite e introdúcela en la cubeta.
2. Pica la cebolla y los dientes de ajo e incorpóralos, junto con el resto de ingredientes, en la cubeta.
3. Remuévelo bien.
4. Cierra la tapa y programa el menú Pasta.

¡Tu **Chef Plus Induction** te avisará cuando la comida esté lista y la mantendrá caliente hasta que abras la máquina!

Esta receta es perfecta para utilizar como variante de la pasta a la boloñesa. Se recomienda para que los [niños](#) coman pescado y, en el caso que se quiera hacer con menor aporte de calorías, tan solo hace falta elegir atún al natural y sustituir las aceitunas negras por verdes.

Etiquetas

[atún](#)

[macarrones](#)

[macarrones con atún](#)

[pasta](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar