

MACARRONES MEDITERRANEA SEGUN JOAN ROCA

Paco Cerrejón Aranda

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

Macarrones
Alcaparras
tomate
Tomate cherry
Aceitunas negras
cáscara de limón
Romero y albahaca

TAGS

#pasta #joanroca



1



2

Confitar el tomate y la piel de limón 45 minutos



3

Cortar los tomates cherry por la mitad, picar las aceitunas y cortar las anchoas





4

Dejar 10 minutos las alcarraras en agua



5

Pasar a fuego fuerte los tomates cherry y añadir luego el resto de ingredientes salvó la albahaca



6

Cocer los macarrones



7

Añadir los macarrones y, al servir, la albahaca

