



**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 SALSAS 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://thespanishcuisine.com/es/recetas/pasta-con-tomate-y-chorizo>

**Enlaces**

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