



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [www.glotonessingluten.com](http://www.glotonessingluten.com), en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://www.youtube.com/watch?v=TTqMhoOGWpc>

**Ingredientes:**

200 gr. de macarrones sin gluten  
1 huevo  
200 gr. de tomate triturado  
Sal de ajo  
Sal de cebolla  
Aceite de oliva  
Sal  
Chorizo sin gluten de Alejandro

**Raciones:**

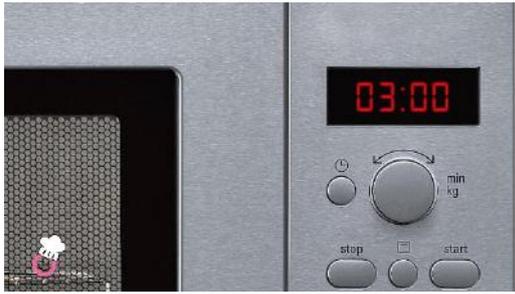
2 personas



Hervimos en abundante agua con sal (nunca con aceite, que si no no cogen el sabor de otros ingredientes) 200 gramos de macarrones sin gluten durante doce minutos. El truco de la pasta sin gluten es remover para que no se peguen y no pasarlos por agua.



Para la salsa: agregamos a los 200 gramos de tomate triturado aceite de oliva, sal de cebolla y sal de ajo y removemos.



Calentamos en el microondas 3 min y medio. Removemos y volvemos a calentar otros 2 minutos.



Picamos 200 gramos de chorizo sin gluten de embutidos Alejandro y lo sofreímos.



En una fuente, añadimos los macarrones cocidos, la salsa de tomate, el huevo y el chorizo sin gluten.



¡Y listo!

glotonessin gluten