

MACARRONCITOS DE CODITOS

Ingredientes:

- 1 1/2 libras de coditos (macarroncitos)
- 1 libra de carne molida
- 1 libra de puerco molido
- 2 tazas de pan molido
- 1 lata de pasta de tomate
- 1 lata de sopa de hongos
- 1 botella de aceitunas (sin semillas o pepas)
- 4 huevos (duros)
- 4 cucharadas de Salsa Inglesa
- Recao verde
- 1/2 libra de queso amarillo
- 1/4 más la mitad de otro cuarto de mantequilla
- 2 latas de sopa de tomate

Procedimiento:

- Pones a hervir agua con hojas de laurel, aceite y sal. Cocina los coditos y luego los pones a escurrir en el colador de macarrones.
 - Hierve los huevos hasta que estén duros.
 - Condimenta las carnes (de res y de cerdo) con salsa inglesa, recao verde, sal, ajos, pan molido, la pasta de tomate, las sopas de tomate y de hongos y la mantequilla, le agregas un poquito de agua, la tapas y la dejas hervir hasta que se cocina bien. Revuélvela de vez en cuando -
 - Antes de mezclarla con los coditos, le agregas los huevos picados y las aceitunas en pedacitos, y por último el queso.
- Mezcla todos los ingredientes y si lo pones en un recipiente lo engrasas primero.
- Si deseas puedes dejarlo en la olla y lo calientas antes de servirlos.