

MACARRONCITOS DE CODITOS ✓

Ingredientes

- 1 1/2 lb. de coditos
- 1 lb. de carne molida
- 1 lb. de puerco molido
- 2 tazas de pan molido
- 2 huevos batidos
- 4 huevos duros
- 2 latas de sopa de tomate
- 1 lata de sopa de crema de hongos
- 1 frasco de aceitunas rellenas
- 1/2 libra de queso amarillo (partida en cuadritos)
- 1 1/2 de mantequilla o margarina
- Recao verce, salsa inglesa, salsa china, ajos al gusto.

Procedimiento

Se sancochan los coditos (con el tiempo que dice el paquete), en agua hirviendo, a la que le has añadido hojas de laurel, un poquito de aceite y sal. Cuando están listos los escurres en el colador de macarrones (no se te ocurra lavarlos), los dañás.

Ahora en una paila pones la carne condimentada, le añades un poquito de aceite, un poco de agua (para que se cocine bien, ahora la pasta de tomate, las sopas (tomate y hongos) y la mantequilla; se sigue cocinando hasta que esté lista, revolviéndola constantemente para finalizar, apaga la estufa, agrégale ahora los huevos duros partidos en pedacitos, las aceitunas y el queso amarillo. Si te los vas a comer enseguida lo dejás en la misma paila y sólo los calientas para servirlos, si los vas a usar el día siguiente, los colocas en un recipiente y los metes al horno para calentar.

Nota: Si los pusistes en un pyrex, debes sacar éste en la mañana temprano, para que tenga la temperatura del ambiente antes de hornearlo (si no haces ésto se te raja o quiebra el pyrex). Horno