

## Espaguetis salteados con chorizo

**Tipo de plato:** Pasta

**Tiempo de preparación:** 10 minutos

**Tiempo de cocción:** 20 minutos

**Tiempo total:** 30 minutos

**Porciones:** 4 personas

**Calorías:** No especificadas

### *Ingredientes:*

- 400 g de espaguetis, macarrones o la pasta que prefieras
- 1 cebolla
- 1 pimiento (verde, rojo o amarillo, al gusto)
- 100 g de chorizo picante (o al gusto)
- 1 cucharada de orégano
- Aceite de oliva
- Sal al gusto
- Opcional: queso rallado, nata o tomate triturado para acompañar

### *Instrucciones:*

1. **Cocer la pasta:** Cuece la pasta en agua hirviendo con un puñadito de sal hasta que esté al dente (sigue las instrucciones del paquete). Escurre, pero reserva el agua de la cocción.
2. **Preparar el sofrito:** En una sartén grande, calienta un chorrito de aceite de oliva. Sofríe la cebolla y el pimiento picados hasta que la cebolla esté dorada (no quemada).
3. **Añadir el chorizo:** Corta el chorizo en taquitos y sofríelo brevemente con las verduras para que suelte su sabor.
4. **Combinar:** Añade la pasta escurrida a la sartén, junto con un poco del agua de cocción. Mezcla bien para que la pasta absorba los sabores.
5. **Sazonar:** Frota el orégano entre las manos para liberar su aroma y espolvoréalo sobre la pasta. Remueve todo para que se integre.
6. **Servir:** Sirve caliente. Si lo deseas, añade queso rallado, un chorrito de nata o tomate triturado al gusto.

**Consejo de Ana María:** Guarda siempre el agua de cocción de la pasta, porque si la recalientas, un chorrillo de esa agua la hidrata y queda como recién hecha. ¡Y si tienes hambre a media mañana, cómete una manzana, que es sana y te limpia los dientes!