



INGREDIENTES: (para 4 personas)

- 40 gr. de cebolla
- 50 gr. de aceite de oliva
- 1 lata de tomate natural triturado (400 gr.)
- 400 gr. de agua
- 1 cucharadita de sal
- orégano (opcional, yo no le pongo)
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 latas de atún en aceite (de 80 gr. cada una)
- 250 gr. de macarrones

PREPARACIÓN:

Echamos la cebolla en el vaso y la trituramos durante **5 seg/ vel 4**. Bajamos, con la espátula, los restos que hayan quedado en las paredes y en la tapa del vaso, hacia las cuchillas. .

Añadimos el aceite y programamos **5 min/Varoma/vel 4**.

Incorporamos el tomate y programamos **5 min/100° C/vel 1**.

Agregamos el agua, la sal, el orégano (opcional) y el azúcar. Programamos **4 min/100° C/ vel 1**

Precalentamos el horno a 220°.

Colocamos la mariposa en las cuchillas y añadimos los macarrones por el bocal y programamos **10 min/100° C/ giro a la izquierda y vel 1**. Quitamos el cubilete y en su lugar ponemos el cestillo, para que evapore mas agua.

Acabado este tiempo, incorporamos el atún escurrido y mezclamos con la espátula.

Listos para servir.