

Torta de Macarron

Description

This is just one of my favourite dishes of all and the recipe has been in the family for ages. You can make any amount you want, and any shape. Colombians love pasta, but we can mix it with rice, potatoes and meat on the same plate. The alternatives are endless.

Torta de Macarron or Macaroni Cake (English version below)

Tiempo de Preparacion: 10 minutos.
Tiempo de Coccion: 40 minutos.

Ingredientes

- 250 gramos de macarrones pequenos
- 50 gramos de mantequilla derretida.
- 4 huevos batidos.
- 100 gramos de queso doble crema o mozarella
- 1 cucharadita de triguisar o adobo completo.
- 1/2 cucharadita de comino molido.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal y pimienta al gusto.
- Lechuga, tomate y pan para acompañar.

Preparacion

- Cocine por antemano la pasta en suficiente agua hirviendo con una pizca de sal y saque cuando este al dente.
- Mezcle en un recipiente los huevos batidos, mantequilla, el queso en pequeños pedazos, el comino, sal, pimienta al gusto y el condimento completo y.
- Agregue la pasta y mezcle bien.
- Precaliente el horno a 180º Celsius – 350º Fahrenheit de temperatura o gas marca 4
- Vierta la mezcla en un molde engrasado e introduzca al horno
- Dejar cocinar por 20 minutos mas o menos o hasta que este ligeramente dorado.
- Sacar del horno en una superficie segura y dejar que enfriar.
- Se puede acompañar la torta con lechuga, tomate y pan.
-

Macaroni Cake (English version)

Prep time: 10 minutes.
Cooking time: 40 minutes

Ingredients

- 250 grams of macaroni or penne pasta
- 50 grams butter, melted
- 4 beaten egg.
- 100 grams of mozarella cheese.
- 1 tsp of ground all purpose seasoning or paprika.
- 1 tsp of ground cumin.
- 2 tbsp of olive oil
- Lettuce, tomatoes and bread to accompanied.

Preparation

1. Cook the pasta beforehand in enough boiling water with a pinch of salt and remove when is “al dente”.
2. In a bowl, mix the beaten eggs, butter, cheese in small pieces, cumin, paprika and seasoning.
3. Add pasta and mix well.
4. pre heat the oven at 180º Celsius – 350º Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
5. Pour into a greased mold and place into the oven
6. Let cook for 20 minutes or until it’s lightly browned.
7. Remove from the oven into a safe surface and let cool.
8. You can serve the cake with lettuce, tomato and bread.