

MACARRONES CON TOMATE:



Ingredientes

- 5 ml de aceite de oliva
- 80 g de pasta
- 2 g de sal fina
- 1 hoja de laurel
- 100 g de tomate frito
- 100 ml del caldo de cocción de la pasta
- Espesante comercial con gomas

Elaboración

Pasta: Cocer la pasta en 1 litro de agua con unas gotas de aceite, sal y laurel el tiempo que estipule el proveedor de la pasta aproximadamente 10 minutos. Escurrir y reservar 100 ml de caldo. Triturar la pasta junto con el caldo. Añadir la cantidad de espesante recomendada para la textura deseada en un recipiente. Incorporar gradualmente la pasta triturada, removiéndolo suavemente 10-15 segundos con un tenedor. Dejar reposar 1 minuto para obtener la textura deseada.

Tomate: Añadir la cantidad de espesante recomendada para la textura deseada en un recipiente. Incorporar gradualmente el tomate frito, removiéndolo suavemente 10-15 segundos con un tenedor. Dejar reposar 1 minuto para obtener la textura deseada.

Presentación: En plato llano colocaremos primero la pasta y cubriremos con el tomate.