



Pastas de Colores

**“UNA FORMA DIVERTIDA DE
COMER RICO, SALUDABLE”**

Preparado para #InviernoEnCasa
por el Prof. Emiliano Vizcarra
Taller de Cocina - Escuela Especial



INGREDIENTES

Masa de remolacha: Huevo 1 unidad. Puré de remolachas 35 gr. Harina 0000 165 gr. Sal 4 gr. Agua de la cocción 15 gr.

Masa de calabaza: Huevo 1 unidad. Puré de calabaza cocida al horno 35 gr. Harina 0000 165 gr. Sal 4 gr. Aceite de oliva 5 gr.

Masa de espinaca: Huevo 1 unidad. Espinacas crudas procesadas 30 gr. Harina 0000 130 gr. Sal 4 gr. Aceite de oliva 5gr.

PROCEDIMIENTO

Para cada pasta se aplica el mismo

1. Realizar una corona con la harina. Disponer en el centro el huevo, el puré vegetal, la sal y el aceite. En el caso de los fideos de remolacha, usar el agua de cocción.
2. Hidratar de a poco la harina con el resto de los ingredientes y amasar hasta lograr un bollo colorido, sedoso y elástico.
3. Dejar descansar la masa por 30 minutos. Una vez pasado el tiempo, estirar (siempre con ayuda de harina) la pasta con el palote de amasar o con la maquina “pastalinda”, hasta lograr una masa bien fina. Enrollar la masa y cortar cintas de 4 mm de espesor aproximadamente.
Cocinar en agua hirviendo por un tiempo de 3 minutos.

FONDUE DE TOMATES FRESCOS

INGREDIENTES

Tomates frescos 1 kg y medio. - 50 gr de aceite de oliva. - 2 dientes de ajo enteros y pelados y aplastados. - Orégano fresco, tomillo fresco o la hierba que tengan. - Sal y pimienta cantidad necesaria.

PROCEDIMIENTO

Pelar los tomates con cuidado, retirar sus semillas y cortar en cubitos la pulpa. Calentar apenas el aceite a fuego muy bajo, colocar los ajos, el orégano el tomillo, cocinar y perfumar el aceite por 30 segundos y retirar las hierbas para que no se quemen. Agregar el tomate y cocinar por 5 minutos. Retirar los ajos antes de salsear la pasta.

¡A disfrutar!