

# Farfalle al pomodoro con mozzarella italiana

con albahaca fresca y un toque de pimentón

Familia Vegetariano Rápido

27



Cebolla



Tomate cherry



Albahaca



Mozzarella italiana



Farfalle



Passata de tomate



Pimentón



Leche

Cocinando: 20 mins  
Listo en: 20 mins



En esta ocasión te enseñamos a hacer una de las pastas más clásicas de la gastronomía italiana: la pasta al pomodoro. Por supuesto, y para ofrecerte la mejor versión de este plato, no solo nos las ingeniamos para que tardes solo 20 minutos, sino que además le agregamos una mozzarella italiana troceada para hacer cada bocado perfecto.

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, agua, azúcar.

## Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

## Utensilios necesarios:

Bol, colador, túrmix, jarra medidora, sartén, olla.

## Ingredientes

	2P	4P	6P
Cebolla*	1 ud	2 uds	3 uds
Tomate cherry*	125 g	250 g	375 g
Albahaca*	½ ud	1 ud	1½ ud
Mozzarella italiana* 7)	125 g	250 g	375 g
Farfalle 13) 15)	180 g	360 g	540 g
Passata de tomate	105 g	210 g	315 g
Pimentón 9)	1 ud	2 uds	3 uds
Leche 7)	200 ml	400 ml	600 ml
Ajo	1 ud	2 uds	3 uds
Agua de la cocción	150 ml	300 ml	450 ml
Azúcar	1 cdta	2 cdta	3 cdta

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	465 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2876/ 687	618/ 148
Grasas (g)	31,4	6,7
de las cuales saturadas (g)	13,2	2,8
Carbohidratos (g)	85,5	18,4
de los cuales azúcares (g)	16,2	3,5
Proteínas (g)	28,7	6,2
Sal (g)	2,2	0,5

## Alérgenos

7) Leche 9) Mostaza 13) Cereales que contienen gluten 15) Trigo.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.



### 3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- En una olla, agrega abundante **agua** y una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición.
- Pela y pica el **ajo**.
- Pela la **cebolla** y córtala en cubitos pequeños.
- Corta los **tomates cherry** por la mitad.
- Deshoja y pica la **albahaca**.
- Desmenuza la **mozzarella** y colócala en el colador.



### Pasta en marcha

- Cuando el **agua** de la olla hierva, agrega los **farfalle** y cocina 12-13 min o hasta que estén tiernos.
- Cuando la **pasta** esté lista, reserva el **agua de cocción** en un bol.
- Luego, escurre la **pasta** y colócala en la olla.

**SABÍAS QUE:** El almidón que contiene el agua de cocción de la pasta ayudará a que te quede una salsa más espesa.

**CONSEJO:** Puedes agregar un chorrito de aceite a la pasta cocida para evitar que se pegue.



### ¡Al salseo!

- En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** y el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min.
- Agrega ⅔ de los **tomates cherry** y la **cebolla** y cocina 4-5 min, removiendo.
- Agrega la **passata de tomate**, el **pimentón** y el **azúcar** y cocina 2-3 min, removiendo.



### Tritura la salsa

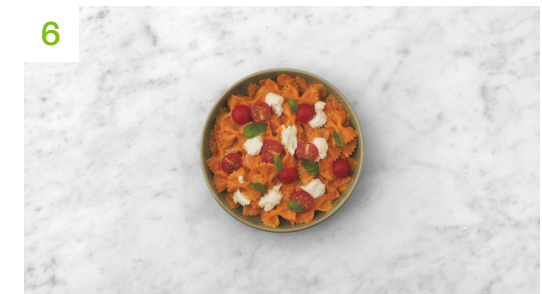
- En la sartén, agrega la **leche** y cocina 2-3 min, hasta que reduzca un poco.
- Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.
- Coloca la **salsa** en una jarra medidora y tritura con un túrmix, hasta que quede homogénea y lista.



### Combina la salsa y la pasta

- En la olla con la **pasta**, agrega la **salsa** y cocina a fuego medio 1-2 min, removiendo para integrar.
- Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.

**CONSEJO:** Puedes agregar agua de la cocción si prefieres la salsa menos espesa.



### ¡A la mesa!

- Sirve los **farfalle** en platos y cubre con la **mozzarella**, los **tomates cherry** restantes y la **albahaca**.
- Acaba agregando un chorrito de **aceite** sobre el plato.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



Por favor, recicla nuestros envases



¡Ponle nota, chef!  
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

