



35 min



Photo: Referential / Foto: Referencial

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL

SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA

INGREDIENTS FOR 4:

- 500 grs of spaghetti
- 8 medium size ripe tomatoes cut in medium size squares
- 1/4 tied bunch of basil de atado de albahaca
- 6 finely chopped garlic cloves
- 4 spoonfuls of extra virgen olive oil
- Parmesan – to taste
- Salt and black pepper – to taste

PREPARATION:

For the sauce:

Warm a frying pan with olive oil, once it is hot, add the garlic cloves, when they are well Brown, add the tomatoes which will release their juice, for at least 10 minutes. Then add the chopped basil, salt and pepper, and let them reduce to low heat while cooking the pasta.

For the Pasta:

Pour at least 5 liters of wáter in a saucepan with approximately 3 tablespoons of salt. When it starts boiling add the pasta.

- Tip: Each type of pasta needs a specific cooking time (check it on the package).

When it reaches the cooking point, remove and drain the pasta. At this time you can mix it in the pan with the sauce. If it has dried a little, you may hydrate it with cooking water. Serve. Add the Parmesan cheese over the pasta, decorate with a few basil sprouts.

Tips:

It is important that the pasta be "Al Dente". In order to check this, cut one and if you note that there is a lighter point in the centre, compared to the cooked part, in this moment the pasta is ready.

For this type of sauce, you can use any type of pasta (spaghetti, fettuccine, ravioli, penne, fusilli, gnocchi...).

You may accompany this dish with meat, salt and pepper at taste, previously cooked in a frying pan for approximately 5 minutes on one side and finally 3 minutes on the other side. If you find cherry tomatoes, the sauce will be more subtle. Keep in mind that if you are in altitude (m.a.s.l.) the pasta will take longer to cook.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 500 gramos de spaghetti
- 8 tomates medianos bien rojos cortados en cuadrados medianos
- 1/4 de atado de albahaca
- 6 dientes de ajo picados finamente
- 4 cucharas de aceite de oliva extra virgen
- Queso parmesano al gusto
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

Para la salsa:

En una sartén calentar el aceite de oliva, luego cuando esté bien caliente, agregue el ajo, deje que se dore bien para agregar seguidamente el tomate, que suelte todo su jugo, por lo menos 10 minutos. Luego agregue la albahaca picada, la sal y pimienta, deje reducir a fuego bajo mientras cocina la pasta.

Para la Pasta:

En una olla agregar por lo menos 5 litros de agua con sal, aproximadamente 3 cucharas, cuando empiece a hervir podemos agregar la pasta,

- Tip: Cada tipo de pasta toma un tiempo determinado de cocción (observe en el empaque)

Cuando alcance el punto de cocción, retire y escurra la pasta. En este momento puede mezclarla en la sartén de salsa. Si la pasta se secó un poco, puede hidratarla con agua de la cocción. Servir, agregar el queso parmesano sobre la pasta, decore con unos brotes de albahaca.

Consejos:

Importante que la pasta esté al dente. Para comprobarlo, córtela y observe que en el centro haya un punto más claro, en comparación con la parte cocida. En este momento está lista.

Para este tipo de salsa, puede utilizar cualquier tipo de pasta (spaguetti, fettuccinni, raviolos, penne, fusilli, ñoquis...).

Puede acompañar este plato con una carne, yo lo hice con una entraña, con sal y pimienta y la cocí en una sartén caliente por 5 minutos por un lado y finalmente 3 por el otro lado, a término medio Si encuentra tomates cherry, úselos, la salsa será un poco más sutil. Tenga en cuenta que si se encuentra en un lugar con altura (MSNM) la pasta tardará más en cocerse.