



## RECETARIO DE EVENTOS

Clase de Cocina en Campos  
Emiliano Molina

Penne rigate o Fusilli con salsa caprese

### Ingredientes

Para 2 porciones:

250 de pasta seca

20 gramos de cherrys

2 dientes de ajo

10 gramos de albahaca fresca

10 gramos de aceitunas negras

25 gramos de extracto de tomate

sal, pimienta y aceite de oliva cantidad necesaria

### Preparación

Hervir la pasta al punto deseado. Se recomienda al dente así se puede disfrutar la textura de la pasta en su máxima expresión el tiempo aproximadamente es de 7 minutos.

Por otro lado agregar aceite de oliva en un sartén a fuego mínimo, los dientes de ajos fileteados, agregar el extracto de tomates una vez que rompa hervor agregarles las aceitunas y los cherrys cortados al medio.

Una vez que esté la cocción de la pasta, colarla y agregar la misma a la salsa y cocinar a fuego lento aproximadamente 2 minutos para que se incorpore el sabor de la salsa con la pasta.

Por último servir y agregar las hojas de albahaca fresca por encima de la pasta.