



RECETARIO DE EVENTOS
CLASE DE COCINA EN ALMA RURAL
EMILIANO MOLINA

FIDEOS SECOS MOÑO DE ESPINACA CON SALSA CAPRESE

Ingredientes: para 1 plato

4 tomates cherrys
4 olivas negras al natural
30 cc de salsa de tomate sin semilla
A gusto:
Albahaca fresca
Sal
Pimienta
Aceite de oliva

Preparación

Hervir la pasta en agua y sal aproximadamente 6 minutos para que esté en el punto, al dente.
Por otro lado hacer la salsa fileteando grueso los cherrys y saltearlos con aceite de oliva, hasta dorar.
Luego agregar la salsa de tomates, hasta que tome densidad. Aproximadamente 3 minutos a fuego mínimo.
Colocar la pasta ya cocida y presentar el plato con unas hojas de albahaca fresca por encima.