

# Salsa de tomate para pasta



En esta vídeo receta veremos todas las técnicas y trucos para hacer una deliciosa salsa de tomate especial para acompañar la pasta. Veremos también la técnica para preparar una pasta en su punto.



Dedicación : 5 minutos

Cocción : 8 minutos

Cantidad : 3-4 raciones

## Ingredientes :

### Para la salsa de tomate:

- 400 g de tomate triturado en lata "Orlando"
- 5 lonchas de queso "Larsa" o queso rallado
- media cucharada orégano
- 1 cucharada salsa de soja
- unas gotas de tabasco

### Para la pasta:

- 350 g de pasta penne rigate
- un chorro de aceite de oliva
- una pizca de sal

- 1 Comenzamos calentando el **tomate triturado** en una cacerola. Cocinamos el tomate a fuego medio durante 5 minutos y a continuación vamos a darle sabor, aromatizamos con media cucharada de **orégano** , una cucharada de **salsa de soja**, unas gotas de **tabasco**, y lo cocinamos durante un par de minutos removiendo de vez en cuando. A continuación vamos echando el **queso** removiendo a medida que se funde. Podemos utilizar queso en lonchas o rallado.
- 2 Ahora vamos a preparar la pasta: ponemos a hervir abundante agua en un recipiente, echamos **una pizca de sal** y un buen **chorro de aceite**. cuando empiece a hervir echamos la pasta. Removemos de vez en cuando. El tiempo de cocción dependerá del tipo de pasta podéis echar un ojo al envoltorio para saber cuanto tiempo necesita. Comprobamos que está listo y lo escurrimos.
- 3 Ahora vamos a emplatar: vamos a utilizar dos tipos de salsas, la salsa de tomate que hemos visto en esta video receta y otra con base de carne que veremos en el próximo video. Colocamos un poco de cada salsa a un lado del plato y al otro colocamos la pasta.

más recetas en

[envidia Cocina.com](http://envidiaCocina.com)