



RECETA CLASE 1

Salsa tomate (para 4 personas)

- 500gr. Tomate triturado.
- 3 cucharadas aceite de oliva.
- 1 hoja de laurel.
- 1 cucharadita de sal.
- 1 cucharada de azúcar.
- 1 cebolla pequeña.

Modo de preparación :

Poner en una sartén honda el aceite, echar la cebolla troceada pequeña y el laurel, poner a fuego medio 5 minutos, añadir el tomate y cuando empiece a hervir bajar al mínimo y dejar 30 minutos poniendo una tapa dejando que salga el vapor. Añadir la sal y el azúcar dejar cocer 5 minutos más, probar y rectificar sal.

Ensalada de pasta.(para 4 personas)

- 1 bote de millo de 100gr.
- 1 tomate.
- 300gr de pasta corta.
- 1 huevo duro.
- 1 lata atún.
- 4 cucharadas de mayonesa.

Modo de preparación:

Preparar la pasta como se indica en la receta de pasta. Poner la pasta en un bol y añadir los ingredientes, el tomate y el huevo picados, el millo y el atún escurridos y la salsa mayonesa, remover todo probar y rectificar de sal.

Pasta. (para 4 personas)

- 300gr. Pasta
- Sal gorda
- Agua.

Modo de preparación:

Poner a hervir agua echar sal gorda, una vez que el agua empieza a hervir echar la pasta y mover para despegarla, dejar el tiempo que indique el fabricante. Si la pasta es para una receta caliente escurrir y mezclar inmediatamente con la salsa o ingredientes. Si la pasta es para una receta fría escurrir y refrescar con agua fría.