

¡Logra una pasta al dente perfecta!

¡Logra una pasta al dente perfecta!

[imprimir](#)



Para que la pasta te **salga al dente, perfecta**, es importante seguir estos sencillos pasos: **engrasa la pasta con aceite**, pon agua hasta cubrirla y remueve todo muy bien antes de cerrar tu **Chef Plus Induction Pro**.

Así de fácil, así de rápido como todo con **Chef Plus Induction Pro**.

¡Disfrutad!

Etiquetas

[chef plus](#)

[chef plus induction](#)

[cómo hacer pasta](#)

[pastas](#)

[receta pasta](#)

[recetas con pasta](#)

[recetas faciles](#)

[recetas italianas](#)

[recetas para niños](#)

[recetas robot](#)

[recetas robot cocina](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar