

Siete trucos para cocinar la pasta perfecta

Siete trucos para cocinar la pasta perfecta

[imprimir](#)



La **pasta**, el plato favorito de los niños, es una *delicatessen* en **Italia** y una buena opción para comidas improvisadas. Pero hacer un buen plato de pasta puede ser más difícil de lo que pensamos. Hoy queremos enseñarte algunos trucos para que tus recetas con pasta queden excelentes.

1. Para cocinarla con tu **Chef Plus Induction**, engrasa la pasta cruda con un chorrito de aceite, removiendo bien con las manos, antes de introducirla en la cubeta.
2. Si utilizas pasta larga, como espaguetis o tallarines, puedes **cortarlos por la mitad** para que te sea más fácil mezclarlos con la salsa dentro de tu **Chef Plus**

Induction.

3. ¿Qué salsa es ideal para cada pasta? Aunque depende del gusto de cada uno, normalmente las **salsas cremosas** (como la carbonara o salsa de nueces) se utilizan para pastas cortas. Las **salsas a base de aceite**, como el pesto, suelen ser para la pasta larga. La boloñesa, la napolitana y otras variantes de la **salsa de tomate** pueden acompañar cualquier tipo de pasta.
4. En los platos de pasta con **pescado y marisco no es recomendable poner queso parmesano**, ya que le quita el sabor a la receta.
5. ¿Qué **queso** debemos poner a nuestros platos? Si la pasta es corta, como los macarrones, pon **queso rallado o grueso**. Si es larga, como los espaguetis, utiliza **queso fino o en polvo**.
6. Las **hierbas aromáticas** aportan un sabor muy especial: la albahaca es ideal para el pesto, el orégano y el perejil para la pasta con pescado y la pimienta para la carbonara o las salsas con aceite.
7. Si te has olvidado de comprar carne para hacer una salsa **boloñesa**, prueba a añadirle salchichas, bacón y hasta atún. ¡A tus hijos les encantará!

¿Necesitas algunas ideas? Prueba con las deliciosas recetas que te dimos hace unos días: [espaguetis a la carbonara](#) y [fideuá](#). ¡Y recuerda que hay muchas más en el recetario de tu **Chef Plus Induction!**

Etiquetas

[boloñesa](#)

[cocinar pasta](#)

[espaguetis a la carbonara](#)

[fideua](#)

[hierbas aromáticas](#)

[pasta](#)

[queso](#)

[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