

PASTA CAPRICHOSA

INGREDIENTES:

- 500 g de pasta (espirales, macarrones, ...)
- 50 g (1/2 cubilete) de aceite
- 3 dientes de ajo
- 1 cayena
- 100 g de aceitunas negras sin hueso
- 50 g de aceitunas verdes sin hueso
- 2 cucharadas soperas de alcaparras
- 3 botes de $\frac{1}{2}$ kg de tomate triturado
- 6 anchoas (1 latita pequeña)

PREPARACIÓN:

Primeramente, cocine la pasta en el vaso. Reserve.

A continuación, prepare la salsa. Vierta en el vaso las aceitunas junto con los filetes de anchoas y trocéelas durante 6 segundos a velocidad 3 $\frac{1}{2}$. Vierta en un plato y reserve.

Seguidamente, ponga en el vaso el aceite, los ajos y la cayena y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4.

Cuando termine, ponga la mariposa en las cuchillas, añada las aceitunas y las anchoas reservadas e incorpore los ingredientes restantes.

Programe 30 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

Por último, vierta la salsa sobre la pasta ya cocida y escurrida, mezcle todo bien y sirva muy caliente.