

PASTA RÁPIDA

INGREDIENTES:

- 250 g de pasta (macarrones, tornillos, etc.).
- 1 bote de tomate triturado natural de 500 gr.
- 50 g de aceite.
- 1 cebolla.
- 500 g de agua. (Se pesa con la Thermomix)

PREPARACIÓN:

Calentar el aceite durante 3 minutos a 100 grados en velocidad 1.

Trocear la cebolla a velocidad 3 1/2 durante 4 segundos.

Colocar la mariposa y sofreír la cebolla a 100 grados

Opcional: chorizo, jamón, sofreír con la cebolla durante 15 segundos.

Añadir el tomate.

Añadir la misma cantidad de agua que de tomate.

Añadir los 250 g de pasta.

Sal al gusto.

Proceder a la cocción durante 12 o 14 minutos a 100 en velocidad 1