

Cocción de pasta caprese



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 1 hrs. 20min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/coccion-de-pasta-caprese>

Preparación

Precaliente el horno a 190°C. Derrita la manteca en una cacerola mediana y agregar el ajo. Dejar cocer hasta que el ajo esté fragante, alrededor de 1 minuto y agregar la harina, cocinar un minuto más. Agregar el caldo y la leche, revolviendo constantemente hasta que espese lo suficiente para cubrir la parte de atrás de una cuchara. Retire del fuego y agregue la sal y las hojuelas de pimiento rojo. En una cacerola grande, coloque la mitad de la pasta en la parte inferior, por encima coloque la mitad de los tomates y la mitad de la albahaca. Por encima coloque toda la mozzarella en cubitos. Repetir con la pasta, los tomates y la albahaca. Vierta la salsa de ajo uniformemente sobre la pasta. Corte cada bastón de mozzarella en varios trozos y colocarlos en toda la pasta en una capa uniforme. Cubra con papel aluminio. Hornear durante 20 minutos, destapar y hornear por otros 10 a 15 minutos o hasta que los bastones de mozzarella se funden y la salsa está en ebullición.

Ingredientes

- 3 cucharada/s Manteca
- 2 diente/s Ajo picados
- 3 cucharada/s Harina
- 1-1/4 taza/s Caldo de pollo
- 1-1/2 taza/s Leche
- 1/8 cucharadita/s Hojuelas de pimiento rojo
- 1/3 cucharadita/s Sal
- 500 gramo/s Pastas Penne cocidos
- 300 gramo/s Tomates Cherry cortados a la mitad
- 1/3 taza/s Mozzarella
- 1/2 taza/s Albahaca picada
- 250 gramo/s Bastones de Mozzarella (opcional)

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Plato Principal

