

## Raciones para

Agua  
Sal  
**200 gr** Lacitos de pasta  
**50 gr** Aceite de oliva virgen extra  
**30 gr** Parmesano en polvo  
**1 cdita** Hierbas provenzales  
Sal  
Pimienta  
**1** Cebolla  
**400 gr** Tomate entero pelado  
**1 cda** Pasta de ñoras  
Sal  
Pimienta  
Orégano  
**2 cdas** Miel

- 1 Para las chips de pasta: cocer la pasta en agua hirviendo durante el tiempo indicado en el envase, escurrir y colocar en un bol.
- 2 Aliñar el tomate.
- 3 Para la salsa: mientras se cuece la pasta, cocinar en la placa de gas del fuego The Hybrid la cebolla picada con aceite en una olla a fuego medio. Cuando esté dorada, incorporar el tomate entero pelado y cortado en cuartos.
- 4 Añadir también la pasta de ñoras, sal, pimienta, orégano y un poco de miel. Dejar cocinar a fuego medio-bajo durante 20 minutos y opcionalmente, triturar.
- 5 Cuando estén las dos elaboraciones listas, servir las juntas.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pasta-chips/>

