# Pasta chips

## 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, servirlas juntas.

# Notas del Chef

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