

Raciones para

Agua	
Sal	
200 gr Lacitos de pasta	
50 gr Aceite de oliva virgen extra	
30 gr Parmesano en polvo	
1 cdta 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/>

