

## Raciones para

Agua

Sal

**200 gr** Lacitos de pasta

**50 gr** Aceite de oliva virgen extra

**30 gr** Parmesano en polvo

**1 c dita** Hierbas provenzales

Sal

Pimienta

**1** Cebolla

**400 gr** Tomate entero pelado

**1 c da** 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/>

**COOKING**  
**LOVERS** 