

## EL PROTAGONISTA

Patricio Pacheco es el chef encargado de mostrarle las bondades de la pasta. Versátil y simplemente deliciosa... Póngala a hervir y adicione el complemento de su gusto. ¡Aquí le ofrecemos algunas ideas!



*Ravioli, espagueti y más...  
¡Viva la pasta!*

## EL PROTAGONISTA

Entre las curiosidades de la pasta, una leyenda cuenta que un posadero inventó los tortellini inspirándose en el ombligo de la diosa Venus. Otro dato dice que la primera fábrica de pasta se abrió en Venecia, en 1740



### FETUCCINI MARINERO

#### INGREDIENTES

- 2 tazas de pasta fettuccini
- ½ taza de camarón
- ½ taza de calamar
- 1 cucharada de cebolla perla
- ½ corvina picada
- 2 cucharadas de aceite de ajonjolí
- 1 cucharada de albahaca picada
- 1 diente de ajo picado
- ½ taza de crema de leche
- Sal y pimienta al gusto
- Cebollín o perejil picado para decorar

#### PREPARACIÓN

Hierva un litro de agua con una pizca de sal, aceite y una hoja de laurel para cocinar la pasta. Prepare la salsa en una sartén caliente con una pizca de aceite y la cebolla. Cuando ese refrito esté listo, incorpore los mariscos, el ajonjolí, la albahaca y la crema de leche. Una vez que todo esté listo, revise el sabor de la salsa y adicione sal y pimienta de ser necesario. Coloque el preparado sobre la pasta y sirva.

### RAVIOLIS NAPOLITANO

#### INGREDIENTES

- 10 fideos tipo ravioli
- 2 tomates riñón
- 1 cucharada de salsa de tomate
- 1 cucharadita de ajo molido
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- Cebolla perla o paiteña
- 3 hojas de albahaca para decorar

#### PREPARACIÓN

Hierva el agua con una pizca de sal y aceite y en ella cocine los raviolis por cinco minutos. Para la salsa, pele los tomates, trítúrelos y sofríalos con el resto de ingredientes. Cuando todo se cueza y se integre, agregue la salsa de tomate o una cucharadita de azúcar para neutralizar la acidez de la preparación. Se añade los raviolis sobre la salsa y se rectifica el sabor a su gusto como agregando orégano o aceite de oliva. Sirva con queso parmesano rallado.



**TAGLIATELLE:** Esta pasta que tiene forma de cinta proviene de la ciudad italiana de Boloña. Su nombre lo debe al verbo italiano 'tagliare' que significa cortar. Este fideo plano tienen de 8 milímetros a un centímetro de ancho y normalmente vienen enrollados en nidos que se sueltan durante la cocción.



**FUSILLI Y ELICHE:** Estos fideos son un espiral, para darles esa forma se suele enrollar la masa alrededor de una varilla delgada. Los fusilli, a diferencia de los eliche, pueden abrirse como un pequeño resorte cuando están cocidos, en cambio los eliche son una espiral sólida.



## ENSALADA DE QUESOS Y JAMONES

### INGREDIENTES

- 1 taza de fideo fusilli o lazo
- ½ taza de jamón picado a su elección
- ½ taza de queso
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 4 hojas de lechuga
- 1 tomate riñón
- Pepinillo

### PREPARACIÓN

Ponga la pasta a cocinar en una olla con agua hirviendo, aceite y sal. Una vez lista saque de la cocción y pase por agua fría. Enseguida, mezcle todos los ingredientes previamente picado en un tazón. Incorpore la pasta y enseguida sirva.



## EL PROTAGONISTA

### ESPAGUETI AL PESTO

#### INGREDIENTES

- 1 porción de espagueti
- 10 hojas de albahaca fresca
- 2 ajos enteros
- 6 nueces peladas
- ¼ de taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de queso parmesano

#### PREPARACIÓN

Ponga a hervir el espagueti por cinco minutos en agua hirviendo. Aparte, licue todos los ingredientes y agregue sobre la pasta ya cocinada. Si desea, puede añadir más queso parmesano. Este tipo de preparación combina muy bien con un filete de res a la parrilla.

**CONCHIGLIE:** Estas son las caracolas o conchitas. Algunas son acanaladas y se llaman 'conchiglie rigate'. Estas son populares con los niños y también vienen en varios tamaños y colores.



**FARFALLE:** Esta palabra significa mariposas en italiano. Tienen una bonita y atractiva forma de lazo y también pueden encontrarse en diversos tamaños y colores.



**PENNE:** Traducida al italiano, esta palabra significa pluma. Esta pasta es un tubo hueco con los extremos cortados diagonalmente. Esta variedad combina muy bien con salsas espesas.



**RAVIOLI:** Esta pasta fresca viene con infinidad de rellenos, desde verduras hasta queso, pasando por varios tipos de carne. generalmente son cuadrados con los bordes aserrados pero su forma y tamaño varía mucho.



**TORTELLINI:** También vienen con infinidad de rellenos, pero esta pasta fresca viene cortada en círculos en lugar de cuadrados. Son una especialidad de la ciudad de Boloña donde el relleno tradicional está hecho con carne y jamón picados.



## LASAÑA VEGETARIANA

### INGREDIENTES

- 3 láminas de pasta tipo lasaña
- 4 tomates riñón
- 1 cucharadita de ajo molido
- 3 hojas de albahaca
- ½ taza de champiñones
- ½ taza de zuquini amarillo
- ½ taza de pimiento rojo
- ½ taza de cebolla perla

### PREPARACIÓN

Pique todos los vegetales. Aparte, para la salsa, pele los tomates, píquelos finamente y saltéelos con aceite hasta reducirlos a una salsa. Enseguida incorpore los vegetales previamente picados y cocínelos hasta ablandarlos. Sazone a su gusto con sal y pimienta. Unte un recipiente con mantequilla y ponga una capa de pasta, una de la verdura cocida y una capa de queso parmesano. Continúe así hasta terminar las tres capas. En la última cubierta espolvoree queso mozzarella, orégano y meta al horno.

