Cómo hacer pasta

Cómo preparar una pasta

Ingredientes

- 1 paquete de 250g Spaghetti Doria sin gluten
- Agua
- Sal

Preparación

1. Al preguntarte como hacer pasta, lo recomendable es que empieces por elegir una olla profunda para luego llenarla con abundante agua. Ponla a fuego alto y una vez rompa el hervor, agrega la sal.

2. Recuerda que por cada 100 gramos de pasta necesitas 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal.

3. Lo siguiente es que añadas la pasta: hazlo con cuidado y cuando veas que se va ablandando la parte sumergida en el agua, puedes bajarla un poco con las manos o con una cuchara.

4. Una vez toda la pasta está sumergida, revuelve un poco con cuidado de no partir la pasta.

5. Como hacer pasta es un proceso en el cual el tiempo es importante, puedes poner un cronómetro para asegurarte de cocinar de acuerdo a las indicaciones del empaque, las cuales pueden variar dependiendo del tipo de pasta a preparar

6. Por ejemplo, es diferente si eliges pasta blanca a si te decides por las alternativas integrales.

7. El tiempo de cocción de la pasta también depende de las formas de las pastas, por eso es importante que, al escoger pastas largas como el spaghetti, el bucatini, los tallarines, el macarrón largo;

8. Pastas cortas como los tornillos, las corbatas, las conchitas, el cabello de ángel o pastas rellenas como los ravioli; es importante que revises el empaque y permitas que se cocine

de acuerdo al tiempo recomendado.

9. En el momento en que el tiempo de cocción se cumple, puedes revisar si la pasta está al dente; como hacer pasta deliciosa es posible cuando tienes la mejor textura

10. Es recomendable partir una de las pastas cocinadas a lo ancho y revisar si encuentras en su centro un punto de color más claro que el resto de la pasta, si lo encuentras es porque lograste la textura perfecta.

11. Con este paso a paso puedes experimentar como hacer pasta es muy fácil, ahora solo falta que escurras el agua y sirvas la pasta. Recuerda que, incluso si eres celíaco, puedes disfrutar las pastas libres de gluten que encuentras en el mercado.

12. Al momento de comer la pasta que preparaste, es importante elegir los mejores acompañamientos.

13. Si buscas nutrición, puedes preparar o comprar salsas a base de tomate, las cuales con clásicas, acompañan de manera deliciosa la pasta y pueden aportar antioxidantes

14. También puedes incluir carnes bajas en grasa, el típico queso parmesano o el tipo de queso que prefieras y que te permita dar un toque final de sabor a tu preparación.