



Preparación Pastas Doria

Preparación Pastas Doria

Ingredientes

- 2 cucharadas de sal
- 50cc Aceite de Oliva
- 500 g de Tallarines de Pastas Doria

Preparación

1. La preparación de la pasta es muy sencilla, si quieres saber cómo preparar pasta solo debes seguir estos simples pasos:
2. Siempre usar para la preparación abundante agua, teniendo como referencia una olla casi llena por cada libra de pasta.
3. Disponemos aproximadamente de dos cucharaditas de sal por cada libra de pasta.
4. Se hace hervir el agua y solo cuando rompa hervor iniciamos la preparación.
5. En caso de ser la pasta muy larga para la olla, nunca se debe romper, una vez el agua haya empezado a actuar sobre la pasta, esta cederá un poco y se puede con facilidad disponer toda dentro de la olla.
6. Pasados pocos minutos se mueve la pasta con cuidado de no romperla, buscando que quede suelta para que no se pegue.
7. En caso de que nuestra estufa pueda dar un fuego excesivo, bajamos para ajustar una temperatura a la cual siga hirviendo el agua. No agite demasiado la pasta.
8. Teniendo en cuenta el tiempo que nos sugiere el empaque, alrededor de 3 minutos antes podemos probar la pasta, viendo que esta ya ha tomado un color más claro que el original.
9. Ha crecido un poco y ha perdido su rigidez; La idea es buscar el punto al dente; "al dente" es cuando tomamos uno de los fideos al azar y al partirlo obtenemos un punto blanco en el centro.

10. Una vez probada se puede saber si se está a gusto con la cantidad de sal, con la idea de que esta resalte el sabor de la pasta para poderla disfrutar, y no solo sea el acompañamiento de la salsa.
11. Una vez escurrida, el ideal es consumirse en el momento.
12. En caso de tener que reservar se debe dejar cubierta, y para regenerar usar una sartén u olla caliente con mantequilla o aceite de oliva según como se haya preparado la salsa, apenas envolviéndola sin deshacerla o romperla.