

Mediterránea de pasta



Ingredientes

Aceite De Oliva: 20 g

Aceitunas negras: 15 g

Pasta seca: 250 g

Albahaca: A gusto

Aceite de tomillo: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Romero: A gusto

Queso Mozzarella: 150 g

Tomates Perita: 8 Unidades

Preparación de la Receta

Mediterránea de pasta

- Para comenzar, pele los tomates perita.
- Extraiga la pulpa y las semillas y corte cada unidad en cuartos.
- Para llevarlos al horno, píntelos con aceite de oliva, azúcar, sal y *romero*.
- Cocínelos a temperatura muy baja, entre 85 y 90 grados, durante 2 horas y media.
- Una vez listos, reserve los tomates en la nevera hasta el momento de utilizarlos.
- Para continuar, enrolle unas hojas de *albahaca* para luego cortarlas en unas finas tiras.
- Extraiga los carozos a 4 ó 5 aceitunas negras y córtelas en tiritas.
- Mezcle todos los ingredientes : la pasta, en este caso farfales previamente cocidos en abundante agua caliente con sal, los tomates confitados, tiritas de *aceituna*, hojas de *albahaca* y queso cortado en dados.
- Agregue sal, pimienta negra y aceite de oliva especiado con *tomillo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mediterranea-de-pasta>