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