

# Papardelle de tomates secos con olivas y tomates confit

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Harina:** 500 grs.

**Yema:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Huevos:** 4 Unidades

**Tomates secos:** 100 grs.

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

### Salsa

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Albahaca:** 1 Taza

**Tomates Perita:** 8 Unidades

**Aceitunas negras:** 100 g

**Tomates cherry:** 400 grs.

## Preparación de la Receta

### Masa

- Hidratar los tomates en agua caliente dejar reposar diez minutos retirar los tomates picarlos o procesarlos hasta lograr una pasta lisa.
- Hacer una masa con todos los ingredientes, trabajar por diez minutos, dejar reposar por 1 hora en la heladera.
- Retirar cortar cintas de un centímetro y medio de ancho colgar en un palo dejar secar por media hora.

### Salsa

- En una asadera para horno chica acomodar los tomates, la *albahaca* cubrir con aceite de oliva, llevar a horno bajo 90 grados por tres horas, dejar reposar.

- Retirar los tomates , y rescatar el *jugo* que queda por debajo del aceite, hacer una salsa con los tomates cortados en forma rustica, las **olivas** descarozadas y en cuartos.
- *Hervir* la pasta en agua con sal, mezclarla con la salsa, servir

## Tomates Confit

- Cortar los tomates peritas en cuartos.
- Quitarles las semillas y acomodarlos sobre una placa forrada con papel aluminio.
- Salar y rociar con aceite de oliva, *ajo* picado y ramitas de *tomillo*.
- Cocinar en el horno a baja temperatura, mínimo 2 o 3 horas. (Temperatura 70-80 C. )
- Los tomates secos comprados, hidratarlos con agua caliente por 10-15 minutos.
- Luego tapparlos con aceite de oliva, ajos aplastados y ramita de *tomillo*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/papardelle-de-tomates-secos-con-olivas-y-tomates-confit>