

Cabello de ángel pomodoro

Tupperware®

Rinde: 4 porciones

Tamaño de la porción: 1 taza

8 oz/225 g de pasta cabello de ángel	2 cdas. de queso parmesano, rallado
2 cdas. de aceite de oliva extra virgen	½ taza de hojas de albahaca fresca, picadas
2 cebollines	1 cdta. de sal kosher
2 dientes de ajo, pelados	¼ cdta. de pimienta negra
8 oz/225 g de tomates cerezo, por la mitad	

Cuece el cabello de ángel en el Hervidor de Pasta Tupperware® para Microondas, de 8 a 10 minutos o hasta que esté cocida al dente. Escurre y retira para usar luego, reservando ½ taza del agua donde se cocinó la pasta.

Mezcla el ajo y los cebollines en el Chef Picador Chop 'N Prep™. Mientras cocinas la pasta, calienta el aceite de oliva en la Sartén Chef Series™ de 11"/28 cm a fuego mediano alto. Añade los cebollines y ajo, cocinando 2 minutos hasta que estén fragantes.

Añade los tomates y cocina de 2 a 4 minutos o hasta que los tomates estén suaves y comiencen a quebrarse ligeramente. Añade la pasta a la sartén y revuelve bien con el queso parmesano, albahaca, sal y pimienta. Si la salsa está demasiado espesa, añade el agua reservada de la pasta. Cubre con queso parmesano y albahaca adicional. Sirve de inmediato.

Cabello de ángel pomodoro

Tupperware®

Rinde: 4 porciones

Tamaño de la porción: 1 taza

8 oz/225 g de pasta cabello de ángel	2 cdas. de queso parmesano, rallado
2 cdas. de aceite de oliva extra virgen	½ taza de hojas de albahaca fresca, picadas
2 cebollines	1 cdta. de sal kosher
2 dientes de ajo, pelados	¼ cdta. de pimienta negra
8 oz/225 g de tomates cerezo, por la mitad	

Cuece el cabello de ángel en el Hervidor de Pasta Tupperware® para Microondas, de 8 a 10 minutos o hasta que esté cocida al dente. Escurre y retira para usar luego, reservando ½ taza del agua donde se cocinó la pasta.

Mezcla el ajo y los cebollines en el Chef Picador Chop 'N Prep™. Mientras cocinas la pasta, calienta el aceite de oliva en la Sartén Chef Series™ de 11"/28 cm a fuego mediano alto. Añade los cebollines y ajo, cocinando 2 minutos hasta que estén fragantes.

Añade los tomates y cocina de 2 a 4 minutos o hasta que los tomates estén suaves y comiencen a quebrarse ligeramente. Añade la pasta a la sartén y revuelve bien con el queso parmesano, albahaca, sal y pimienta. Si la salsa está demasiado espesa, añade el agua reservada de la pasta. Cubre con queso parmesano y albahaca adicional. Sirve de inmediato.

Cabello de ángel pomodoro

Tupperware®

Rinde: 4 porciones

Tamaño de la porción: 1 taza

8 oz/225 g de pasta cabello de ángel	2 cdas. de queso parmesano, rallado
2 cdas. de aceite de oliva extra virgen	½ taza de hojas de albahaca fresca, picadas
2 cebollines	1 cdta. de sal kosher
2 dientes de ajo, pelados	¼ cdta. de pimienta negra
8 oz/225 g de tomates cerezo, por la mitad	

Cuece el cabello de ángel en el Hervidor de Pasta Tupperware® para Microondas, de 8 a 10 minutos o hasta que esté cocida al dente. Escurre y retira para usar luego, reservando ½ taza del agua donde se cocinó la pasta.

Mezcla el ajo y los cebollines en el Chef Picador Chop 'N Prep™. Mientras cocinas la pasta, calienta el aceite de oliva en la Sartén Chef Series™ de 11"/28 cm a fuego mediano alto. Añade los cebollines y ajo, cocinando 2 minutos hasta que estén fragantes.

Añade los tomates y cocina de 2 a 4 minutos o hasta que los tomates estén suaves y comiencen a quebrarse ligeramente. Añade la pasta a la sartén y revuelve bien con el queso parmesano, albahaca, sal y pimienta. Si la salsa está demasiado espesa, añade el agua reservada de la pasta. Cubre con queso parmesano y albahaca adicional. Sirve de inmediato.

Cabello de ángel pomodoro

Tupperware®

Rinde: 4 porciones

Tamaño de la porción: 1 taza

8 oz/225 g de pasta cabello de ángel	2 cdas. de queso parmesano, rallado
2 cdas. de aceite de oliva extra virgen	½ taza de hojas de albahaca fresca, picadas
2 cebollines	1 cdta. de sal kosher
2 dientes de ajo, pelados	¼ cdta. de pimienta negra
8 oz/225 g de tomates cerezo, por la mitad	

Cuece el cabello de ángel en el Hervidor de Pasta Tupperware® para Microondas, de 8 a 10 minutos o hasta que esté cocida al dente. Escurre y retira para usar luego, reservando ½ taza del agua donde se cocinó la pasta.

Mezcla el ajo y los cebollines en el Chef Picador Chop 'N Prep™. Mientras cocinas la pasta, calienta el aceite de oliva en la Sartén Chef Series™ de 11"/28 cm a fuego mediano alto. Añade los cebollines y ajo, cocinando 2 minutos hasta que estén fragantes.

Añade los tomates y cocina de 2 a 4 minutos o hasta que los tomates estén suaves y comiencen a quebrarse ligeramente. Añade la pasta a la sartén y revuelve bien con el queso parmesano, albahaca, sal y pimienta. Si la salsa está demasiado espesa, añade el agua reservada de la pasta. Cubre con queso parmesano y albahaca adicional. Sirve de inmediato.