

Preparación de pasta fresca

Estamos dentro del mundo de la pasta, así que es imprescindible que sepamos hacer nuestra propia pasta fresca. Para ello, vamos a aprender a hacer la masa de la pasta de tres formas diferentes, siempre con una sencilla mezcla que usa elementos tan básicos como la harina, el agua o los huevos. Te mostraremos cómo darle diferentes formas a la masa: tagliatelle, pappardelle, tortellini, agnolotti o capeletto, entre otras. Y no solo esto, también te enseñaremos a enriquecer la pasta coloreándola con concentrado de tomate, un procedimiento que podrás variar con otros ingredientes. Con esta lección vamos a abrir todo un horizonte de posibilidades a la hora de hacer pasta en casa.

Preparación

Para hacer la primera masa de pasta básica: Colocamos la harina sobre la mesa de trabajo, hacemos con la mano un hueco en el centro y obtenemos un volcán que llenamos con el agua. Removemos hasta que quede homogéneo. Envolvemos con film y dejamos reposar de 10 a 5 minutos. Extendemos sobre la tabla y alisamos con el rodillo. Podemos cortar y darle forma de “strozzapreti” (“asfixia curas”) retorciendo la pasta manualmente. Para hacer la segunda masa de huevo y harina: Colocamos la harina sobre la mesa de trabajo, hacemos con la mano un hueco en el centro y obtenemos el volcán en el que rompemos 2 huevos. Batimos con el tenedor hasta que sea una masa homogénea. Envolvemos con film transparente y dejamos reposar 15 minutos. Extendemos la masa sobre la tabla y alisamos con rodillo. Posteriormente pasamos por la máquina de hacer pasta varias veces, reduciendo progresivamente la medida del alisado. Una vez alcanzada la medida idónea, cortamos y le damos la forma deseada: tallarines (tagliatelle), pappardelle, tortellini, capeletto, agnolotti, o strichetti, por ejemplo. Para la tercera masa de pasta coloreada con tomate: Colocamos la harina sobre la mesa de trabajo, hacemos con la mano un hueco en el centro y obtenemos el volcán en el que rompemos 2 huevos y agregamos el concentrado de tomate. (Opcionalmente llegados a este punto podríamos colorear la pasta con espinacas, tinta de calamar, remolacha, o ingredientes similares). Después, batimos con el tenedor hasta que sea una masa homogénea. Envolvemos con film transparente y dejamos reposar 15 minutos. Extendemos sobre la tabla y alisamos, siguiendo el mismo procedimiento explicado en la masa anterior.

Ingredientes

Para la primera masa de pasta básica:

200 gr. de harina

100 ml. de agua

Para la segunda masa de huevo y harina:

200 gr. de harina
2 huevos de corral
Sal al gusto
Aceite de oliva (opcional)

Para la tercera masa de pasta coloreada con tomate:

200 gr. de harina
2 huevos de corral
50 gr. de concentrado de tomate
Sal al gusto

Utensilios

Tabla para amasar
Rodillo amasador
Tenedor
Máquina de hacer pasta
Olla
Sartén
Espumadera
Tamiz
Colador
Boles
Cucharas
Cuchillo cortapastas
Moldes cortapastas (diferentes formas y tamaños)

Instructor destacado



ARCOS®

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD