



Espagueti rosa

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 5 personas

Este es la receta que invariablemente me lleva a mi primer clase de cocina, cuando tenía 9 años. Es la que más recuerdo haber hecho cuando niña y es fecha que me gusta para acompañar las milanesas empanizadas, ya sean de res o de pollo. También en Cuaresma para acompañar el pay de atún, pues en realidad mi marido y mis hijos prefieren eso que una ensalada.

Es el «espagueti rosa», como le decimos en la casa y su sabor siempre me llena de recuerdos de mi niñez. Creo que todos debemos tener una receta así, que nos hace regresar en el tiempo a momentos y lugares felices.

No es necesario agregar nada al agua de cocción de la pasta, ya sea que la pasemos directamente a la salsa o que la tengamos que escurrir y enjuagar con agua fría, no toma sabor del agua.

Siempre que puedan guarden un poco del agua donde cocieron la pasta porque en el caso de las pastas que no son cremosas, siempre es la mejor opción para agregar a la pasta a la hora de recalentar o si se quiere aligerar la salsa.

Ingredientes:

- 1 Paquete de espagueti de 250 gr.
- 1/2 Cucharada de aceite aproximadamente (para que no se pegue)
- 1 Cucharadita de sal
- 1 1/2 Litros de agua hirviendo
- 1/2 Barrita de mantequilla
- 1 Cucharada de cebolla rallada
- 250 gr. de puré de tomate
- 1 Lata chica de leche Clavel
- Leche laa necesaria
- Knorr Suiza Selects

Procedimiento:

En una olla honda se pone el agua a hervir con la sal y el aceite. Ya que suelta el hervor se pone el espagueti por 12 minutos más o menos o seguir las instrucciones del paquete.

Ya que está cocido, se vacía el espagueti en un colador grande, se enjuaga con agua fría y se deja



Espagueti rosa

escurriendo.

En un sartén se pone a derretir la mantequilla con tantita sal (para que no se queme). Ahí se pone a dorar la cebolla (puede ser rallada o cortada muy finamente) a que se haga transparente. Luego se agrega el puré de tomate a que se sofría un poco y finalmente la lata de leche Clavel y leche entera a que quede con suficiente caldo. Se sazona con unas dos cucharaditas de Knorr Suiza.

Se esperan unos 5 min. para agregar el espagueti, (no dejar que hierva porque se corta la leche) y se apaga inmediatamente. Aunque en ese momento se vea muy caldudo, va a secar y mucho, por eso es importante dejarlo así.

Si al momento de servir está seco d más, se puede volver a calentar con un poco de leche aa fuego muy bajo.

¡BUEN PROVECHO!