



Pasta Arrabiata

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 20 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 5 personas

Mi manera favorita de comer pasta, cualquiera que tenga picante le gana a las demás. Es deliciosa la combinación del chile con el sabor ahumado que le da el tocino.

Esta la pido siempre en mi restaurante italiano favorito y ahora que pude «replicarla» estoy de lo más contenta porque es una receta rapidísima y me la puedo preparar cuando me gane el antojo (que suele ser muy seguido). Yo no la acompaño con nada, prefiero mil veces un plato lleno y consistente de una buena pasta que llenarme de otras cosas (así de fanática soy de esta receta).

Como van a ver en los ingredientes y en la explicación de la receta, el nivel de picante y la cantidad de grasa con que quieran guisarla dependerá de cada gusto en particular.

Muy probablemente no sea la receta italiana perfecta y seguramente si la comparamos con la original (si es que existe la original porque yo creo que la cocina es de quien agarra el sartén por el mango -literal-), pues habrán diferencias y correcciones que alguien pudiera hacer.

Para mí esta es la gloria y me fascina, espero que la preparen pronto y me platiquen como les pareció.

Ingredientes:

- 400 gr. Espagueti No. 5 o Penne.
- 125 gr. Tocino cortado en cuadros pequeños.
- 4 Tomates huaje grandes y maduros.
- ¼ Taza de puré de tomate orgánico.
- 2 Cucharadas de pasta de tomate.
- ¼ Cebolla blanca en trozo.
- 2 Dientes de ajo grandes y pelados.
- 4 Chiles de árbol secos cortados en rodajas con todo y semillas (o al gusto).
- 2 cucharaditas de hojuelas secas de chile (o al gusto).
- 1 Cucharada de aceite de oliva extra virgen.
- Sal para sazonar (al gusto).

Procedimiento:



Pasta Arrabiata

1. Cocer la pasta de acuerdo a las instrucciones del paquete. Escurrirla y rociarla con un poco de aceite de oliva en caso de que no se haga cuando la salsa ya esté lista (para evitar que se seque y se pegue entre sí). Reservar dos taza del agua de cocción de la pasta.
2. Licuar los tomates junto con un ajo, la cebolla en trozo, la pasta de tomate y el puré de tomate.
3. En un sartén extendido poner a dorar el tocino. Cuando ya empieza a dorar el tocino, agregar el otro ajo partido a la mitad (o semi aplastado) y los chiles de árbol cortados en rodajas (con todo y semillas). Esto es para aromatizar el aceite.
4. Dejar que el tocino quede bien crujiente. Si acaso el ajo y los chiles se empiezan a tostar de más, se pueden sacar (para que no amarguen) y se regresan ya que se vacíe la salsa.
5. Si el tocino soltó mucha grasa, se puede quitar una parte de la misma, es al gusto. Lo que sí es importante es no retirarla por completo, ya que ahí se va a sofreír la salsa y la grasa del tocino le aporta mucho sabor.
6. Agregar la salsa de tomate licuada y dejar que se sofría hasta que cambie de color. Si es necesario agregar del agua de cocción de la pasta, hasta que quede con la consistencia deseada. Debe hervir un buen rato para que se integren bien los sabores.
7. Se sazona solo con sal. Se rectifica el nivel de picante y si se desea se agregan hojuelas secas de chile (o bien se pueden dejar para espolvorear encima al servir).
8. Bañar la pasta con la salsa caliente y servir de inmediato. También se puede vaciar la pasta al sartén de la salsa para que se integre mejor siempre y cuando se vaya a servir de inmediato, para que no se vaya a recocer.

¡BUEN PROVECHO!