



Pasta primavera

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 5 minutos

Tiempo total: 20 minutos

Porciones: 4 personas

Mi querida amiga Claudia Altamirano, a quien además de querer mucho y más, admiro como la gran cocinera que es, me ha enseñado muchos trucos en la cocina italiana. Ella ha aprendido de los mejores, su marido Claudio, su suegra y su cuñada, cada vez que pasa los veranos con ellos en Italia.

Me llamaba la atención que usara el «Condimento Treviño» para muchas de sus recetas, incluyendo su célebre lasaña boloñesa.

Nunca me había animado a probarlo, finalmente yo solo sé usar ese condimento para el chili dog y nada más... por eso se caduca en mi alacena.

Cuando un día estaba yo inventando una pasta sobre la marcha, tratando de aprovechar unos tomatitos cherry que estaban a punto de caducar, me dije, ahora es cuando. Dicen que las mejores cosas salen sin planearlas mucho y esta pasta hace honor a esta regla.

No será el platillo más elaborado y muy seguramente no estoy descubriendo el hilo negro, pero esos tomatitos semi desbaratados, el aceite con ajo y la cucharadita de «Condimento Treviño» hicieron su magia. Es una receta de las que siempre digo que «llegó para quedarse».

El nombre de la pasta se lo debo a Mónica García, quien me acompaña a diario mientras cocino, desde su instagram, e hizo esta pasta casi al mismo tiempo que la iba yo inventando.

Por eso Cassarola Mia es cocina de familia y amigos.

Ingredientes:

- 250 gr. Pasta para espagueti (integral o normal).
- 1 Diente grande de ajo.
- ½ Barra de mantequilla.
- 3 Cucharadas de aceite de oliva.
- 1 Cucharadita de "Condimento Treviño".
- Sal y pimienta al gusto.

Al gusto:

- Tomates saladet o cherry partidos a la mitad.
- Calabacitas fileteadas delgado en cuartitos.

Procedimiento:

Poner a hervir agua con sal para cocer la pasta y seguir las instrucciones del paquete. Normalmente son



Pasta primavera

10 a 12 minutos a partir de agua hirviendo, para que quede al dente.

Hay que procurar que la pasta apenas estando lista, pase directamente al sartén donde se tiene lista la salsa.

Mientras hierve la pasta, agregar en un sartén las dos cucharadas de aceite y poner ahí a derretir la mantequilla con el ajo cortado a la mitad para que aromatice.

Hay que dejar que la mantequilla se vaya “dorando” un poco (“browned butter” en inglés). Ya que se ven los sedimentos cafecitos en el fondo del sartén, se ponen los tomates cherry cortados a la mitad y las calabacitas fileteadas (delgaditas).

Se sazona con el “Condimento Treviño”, sal y pimienta. Probar y rectificar sazón al gusto.

Hay que dejar que los tomates y las calabacitas se suavicen sin que lleguen a desbaratarse. Deben quedar consistentes.

Se agrega la pasta escurriéndola del agua de cocción. Se integra muy bien con las verduras que se tiene en el sartén y está lista para servir de inmediato.

¡BUEN PROVECHO!