

“Love Pasta” para San Valentín

En este mes celebramos el día de San Valentín y seguro que a muchos de vosotros os gustaría cocinar algún plato para esta ocasión. Comer con la familia, a la que tanto queremos, también forma parte de este día.

Por eso queremos proponeros un plato de pasta sencillo y rápido para que podáis disfrutar de una deliciosa y romántica comida. La gracia de este plato es que la pasta tiene forma de corazón.



La preparación es muy sencilla:

- 1º. Tenemos que hervir la pasta a nuestro gusto en abundante agua salada.
- 2º. Mientras tanto ponemos en una sartén con aceite de oliva, un paquete de taquitos de bacón, o bien jamón cortado por nosotros. Cuando comience a tostarse, añadimos un par de dientes de ajo laminados o picaditos y dejamos que se terminen de dorar junto con el bacón o jamón.
- 3º. Ahora agregamos la pasta a la sartén y la salteamos un ratito, añadimos albahaca y orégano y salteamos otro poquito más.
- 4º. Preparamos una fuente de horno y colocamos la pasta. Cubrimos con distintos tipos de quesos al gusto (se puede utilizar un paquete de estos que traen cuatro quesos rallados) y lo metemos al horno para que se fundan, también podéis gratinarlo si lo queréis con costrita.

Como veis es un plato que no tiene ninguna ciencia, pero aún así está ¡¡¡increíblemente delicioso!!!

Espero que os haya gustado y que paséis un día muy feliz con vuestros seres queridos.

Pues nada más, Nos vemos muy pronto
¡¡Un saludo enorme!!!

Juan Antonio Zamora
Jefe de Cocina. Colegio Ntra. Sra. de Gádor