

67.

Ingredientes

- 3 a 4 tazas de agua
- 4 tomates rojos (los tomates Roma son adecuados)
- 1 diente de ajo
- ¼ de cebolla roja, picada
- ¼ de taza de aceite de oliva extra virgen
- ½ taza de albahaca fresca finamente picada
- 454 g de pasta cabello de ángel o capellini
- Chiles rojos en hojuelas (opcionales)
- Sal y pimienta (opcional)

Preparación

1. Hierva el agua en una olla mediana.
2. Agregue los tomates rojos al agua para cocerlos parcialmente. Retírelos después de 1 minuto.
3. Cuando estén suficientemente fríos para manipularlos, retire las pieles de los tomates y píquelos en trozos grandes.
4. En un tazón grande, mezcle los tomates, el ajo, la cebolla, el aceite de oliva y la albahaca. Déjelo reposar de 10 a 20 minutos para que los sabores se mezclen.
5. Mientras se marina la salsa de tomate fresca, cueza la pasta como indican las instrucciones del empaque.
6. Escurre la pasta y revuelva inmediatamente con la salsa de tomate fresca.
7. Sazone con chiles rojos en hojuelas, sal y pimienta al gusto antes de servir.

Receta escrita por Dan Buettner.