



10 consejos para cocinar la pasta perfecta!

Los mejores trucos para que la pasta te quede deliciosa

De dgineblasco — Lunes, 02 de Noviembre del 2015 a las 16:53

Cocinar pasta parece a simple vista una tarea fácil que todo el mundo puede realizar a la perfección. Pero es no es cierto, la mayoría de la gente que cocina pasta comete errores. En este artículo explicare como cocinar pasta de la mejor manera posible con una serie de 10 trucos y consejos para hacer que la pasta quede perfecta para nuestros comensales.

1. **Espera a que el agua hierva.** No pongas nunca la pasta en la olla hasta que el agua no empiece a hervir, esto sólo hará que se te quede la pasta blanda y pegajosa.
2. **Baja el fuego.** Después de echar la pasta, baja el fuego para que las burbujas sean pequeñas. Cocer a fuego muy alto puede destrozar la pasta más delicada, como los *ravioles* o *tortellinis*.
3. **No añadas aceite al agua de cocción.** El aceite solo hace que la pasta quede resbalosa y la salsa no se adhiera. El mito de que si no hechas aceite a la pasta esta se pegara es falso. Si el agua está hirviendo cuando colocas la pasta, ésta no se pegará.
4. **No cocines la pasta en una olla tapada.** Destapa la olla sino rápidamente el agua se saldrá. Un truco simple y bastante utilizado por cocineros profesionales es destapar la olla y dejar la cuchara de madera en la olla para evitar derrames.
5. **Remover la pasta mientras cuece.** Estas son las claves para que no se pegue la pasta: Unas gotas de aceite en el agua, una cocción ininterrumpida y remover continuamente con ayuda del cucharón. Especialmente en los primeros minutos de cocción que es cuando la pasta corre más riesgo de pegarse.
6. **6 gramos de sal y 1 litro de agua por 100 gramos de pasta.** Puede parecer una barbaridad pero la mayoría de la sal se quedará en el agua cuando la escurras. Echa siempre la sal después que el agua haya empezado a hervir porque si la echaras antes retrasarías la ebullición.
7. **La pasta debe ser al dente.** Para eso es conveniente seguir las recomendaciones del envase (suelen variar según el tipo de pasta) y probarla unos dos minutos antes.
8. **Ten la salsa lista antes de acabar de cocinar la pasta.** Haz primero la salsa. Así mientras la pasta todavía esté caliente, podremos agregarle nuestra salsa sin necesidad de enfriarla ni reservarla. Para hacerlo, haz la salsa en una sartén lo suficientemente grande como para albergar toda la pasta.
9. **No enjuagues la pasta.** Solo te conviene enjuagar la pasta cuando vas a servirla en un plato frío, como una ensalada de pasta.



Recetus - 10 consejos para cocinar la pasta perfecta!

Tu comunidad de cocina

recetus.com

10. **Escurre la pasta agitando bien el colador.** Para evitar que quede agua atrapada dentro de las formas de pasta tienes que hacerlo fuertemente, pero no enjuagues la pasta después de cocinarla. Este es un terrible mito que se propaga a través del mundo de la cocina, a no ser, como ya hemos dicho antes, si vas a utilizarla en un plato frío.

Clica en [recetas de pasta](#) para ver las mejores recetas de pasta de la web.