



COCCIÓN DE PASTAS

DIFICULTAD PREPARACIÓN
Básico 2 min

COCINADO
6-15 min

Ingredientes

Pasta: 200 g (se calculan unos 50 g por persona)

Agua: 3 litros

Sal: 2 cucharillas

Aceite: 4 cucharadas (se utiliza para que no se pegue la pasta)



Preparación

1. En una cazuela honda, verter los 3 litros de agua, las 2 cucharillas de sal y las 4 cucharadas de aceite.
2. Calentar la mezcla hasta que comience a hervir a borbotones.
3. Añadir los 200 g de pasta al agua hirviendo.
4. Cocinar con la cazuela destapada, mezclando de vez en cuando con una cuchara de madera.
5. Mantener la cocción hasta que la pasta esté al dente (nota 1).
6. Una vez cocida, escurrir la pasta utilizando un escurridor-verduras.
7. Si se desea que la pasta quede suelta o se va a congelar, es conveniente lavarla bien bajo el chorro de agua fría tras escurrirla.
8. Para un enfriado más lento, extender la pasta sobre un trapo limpio y taparla (nota 2)

Notas

- **(Nota 1):** El tiempo de cocción depende del grosor de la pasta. Los tiempos normales son: de **6 a 9 minutos** para pasta larga y fina (espaguetis); de **8 a 12 minutos** para pasta pequeña; y de **10 a 15 minutos** para pasta gruesa u hojas de lasaña.
- **(Nota 2):** La pasta se debe tapar mientras está sobre el trapo para que se enfríe más lentamente.
- **(Nota 3):** Si se trata de pastas muy finas, como fideos, se recomienda cocerlas directamente en el caldo o sopa que van a acompañar en lugar de agua.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Cocción de pastas	Arroces y Pastas	01	12-01-2025	1 de 1