

10 RECETAS DE PASTA que te sorprenderán

Día Mundial
de la
PASTA
25 de Octubre

ENSALADA DE PASTA CON PESTO ESTILO CAPRESE



TIEMPO: 45 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

PARA COCER LA PASTA

- **4 litros** de agua (*1 L por c/ 100g pasta*)
- **suficiente** sal
- **1 paquete** de Rotini con Vegetales La Moderna® 450g c/u

PARA LA SALSA PESTO

- **100g** de albahaca
- **1 diente** de ajo
- **1/3 de taza** de nuez
- **3/4 de taza** de aceite de oliva
- **1/2 taza** de queso parmesano
- **sal y pimienta** al gusto
- **2 tazas** de jitomate cherry
- **2 tazas** de queso mozzarella en perlas



PREPARACIÓN

- 1.** En una olla, hierva el agua y cuando suelte el hervor agrega la sal; espera a que recupere temperatura y agrega la pasta Rotini con Vegetales La Moderna®, cocina de acuerdo con las instrucciones del empaque. Escurre, enfría y reserva.
- 2.** En un procesador agrega la albahaca, el ajo y las nueces hasta conseguir una pasta homogénea, incorpora el aceite de oliva en forma de hilo hasta lograr una buena consistencia, añade el queso parmesano, la sal y la pimienta.
- 3.** En un bowl vierte la salsa pesto y añade los jitomates cherry y el queso mozzarella, mezcla y deja reposar por 10 minutos.
- 4.** En un bowl agrega la pasta Rotini con Vegetales La Moderna® y la salsa pesto, mezcla hasta tener todo incorporado.
- 5.** Sirve en un plato ligeramente hondo y decora con albahaca fresca.

RICA SOPA DE PASTA CON VERDURAS



TIEMPO: 25 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- **2 cdas.** de aceite
- **200g** de Engrane La Moderna®
- **¼ de taza** de puré de tomate
- **2 litros** de caldo de pollo
- **1 taza** de zanahoria pelada y cortada en cubos
- **1 taza** de chícharo
- sal **al gusto**
- cilantro **al gusto para decorar**

PREPARACIÓN

- 1.** En una cacerola, calienta el aceite a fuego medio y fríe la pasta de engrane La Moderna® hasta que tome un color ligeramente dorado.
- 2.** Añade el puré de tomate y cocina unos minutos. Agrega el caldo de pollo y una vez que suelte el hervor, añade las zanahorias y los chícharos.
- 3.** Cocina tapada durante 9 a 11 minutos o hasta que la pasta esté al dente (firme por dentro y suave por fuera) y las verduras suaves. Sazona con suficiente sal.
- 4.** Sirve y decora con cilantro.



PLUMA CON POLLO Y BRÓCOLI, ESTILO ALFREDO



TIEMPO: 45 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

PARA LA PASTA

- **4 litros** de agua
- **suficiente** de sal
- **2 tazas** de brócoli cortado en trozos pequeños
- **200g** de Pluma La Moderna®
- **½ cda.** de aceite de oliva
- **1 cda.** de mantequilla
- **1 pieza** de pechuga de pollo cortada en fajitas
- **al gusto** de sal y pimienta
- **2 dientes** de ajo finamente picado
- **1 taza** de crema para batir
- **1 taza** de leche
- **1 ½ tazas** de queso manchego rallado
- **1 cedita.** de orégano
- **al gusto** de sal

PARA DECORAR

- **1 cedita.** de orégano fresco
- **al gusto** de queso parmesano en láminas, para acompañar en cubos

PREPARACIÓN

- 1.** Hierve el agua en una ollita y agrega sal, cocina el brócoli 3 minutos. Retira y colócalo en agua con hielos. Escurre y reserva.
- 2.** Por otro lado, en una olla con agua hirviendo cocina la Pluma La Moderna® con un poco de sal, de acuerdo con las instrucciones del empaque. Escurre y reserva.
- 3.** En una sartén profunda, calienta el aceite con la mantequilla, agrega las tiras de pollo y sazona con sal y pimienta. Cocina hasta que esté doradito.
- 4.** Añade el ajo y cocina unos minutos, agrega el brócoli, la pasta, la crema para batir, la leche, el queso y el orégano. Cocina hasta integrar todos los ingredientes. Sazona.
- 5.** Sirve la pasta de inmediato y decora con orégano fresco y láminas de parmesano.



FETTUCCINE EN SALSA DE NUEZ



TIEMPO: 45 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- **4 litros** de agua (*1L por c/100g de pasta*)
- **suficiente** de sal
- **400g** de Fettuccine La Moderna® (2 paquetes)
- **190g** de queso crema
- **¼ de taza** de queso de cabra
- **1 diente** de ajo
- **⅛ de pieza** de cebolla
- **2 tazas de** leche evaporada
- **½ taza** de media crema
- **1 taza** de nuez tostada
- **4 cdas.** de queso de cabra desmoronado (*para decorar*)
- **4 hojas** de orégano fresco (*para decorar*)

PREPARACIÓN

1. En una olla a fuego medio, hierva el agua y cocina el Fettuccine La Moderna® con un poco de sal, de acuerdo a las instrucciones del empaque. Escurre y reserva.
2. Para la salsa, licúa el queso crema con el queso de cabra, el ajo, la cebolla, la leche, la media crema, la nuez, la sal y la pimienta hasta obtener una salsa.
3. Derrite la mantequilla en una olla o sartén profundo y agrega la salsa. Una vez que suelte el hervor, agrega la pasta y sazona con sal, cocina 5 minutos.
4. Sirve la pasta y decora con más nuez, un poco de queso de cabra y hojas de orégano fresco.



PASTA CREMOSA DE POLLO CON TOCINO



TIEMPO: 55 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

PARA COCER LA PASTA

- **4 litros** de agua (*1 L por c/ 100g pasta*)
- **2 paquetes** de Tornillo La Moderna®
200g c/u
- **1 taza** de tocino
- **500g** de pollo

PARA LA SALSA

- **½ taza** de jitomate
- **1 paquete** de queso crema 190g
- **1 taza** de leche
- **⅓ de taza** de queso parmesano
- orégano fresco **al gusto para decorar**

PREPARACIÓN

- 1.** En una olla hierve el agua y cuando suelte el hervor agrega la sal, espera a que recupere temperatura y agrega la pasta tornillo La Moderna®, cocina de acuerdo con las instrucciones del empaque. Escurre, enfría y reserva.
- 2.** Para la salsa, licúa los jitomates, el queso crema, la leche, y el queso parmesano. Reserva.
- 3.** En una sartén fríe el tocino, agrega el pollo en cubitos y cocina por 5 minutos a que esté doradito, vierte la salsa de tomate, y deja reducir por 20 minutos, sazona. Agrega la pasta e incorpora perfectamente con la salsa.
- 4.** Sirve en un plato ligeramente hondo y decora con orégano fresco.



SOPA A LA MANTEQUILLA CON VEGETALES ASADOS



TIEMPO: 30 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- **3 cdas.** de mantequilla
- **2 zanahorias** peladas y en rodajas
- **2 calabazas** cortadas en rodajas
- **1 taza** de grano de elote
- **1 paquete** de Pasta Kids La Moderna® 200g c/u de cualquier figura
- **2 litros** de caldo de pollo
- **1 cda.** de perejil picado, más cuatro ramitas para decorar
- **1 cda.** de sal

PREPARACIÓN

- 1.** En una ollita a fuego medio, calienta la mantequilla y fríe las verduras por 5 minutos.
- 2.** Agrega la pasta Kids La Moderna®, el caldo de pollo y el perejil picado. Deja que suelte el hervor, tapa y cocina de 9 a 11 minutos o hasta que la pasta esté al dente.
- 3.** Sazona con sal y sirve con hojitas de perejil.



PASTA CON JALAPEÑO Y QUESO DE CABRA



TIEMPO: 30 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- **2 litros** de agua
- **1 cda.** de sal
- **2 paquetes** de Pasta de Tornillo La Moderna® Integral
- **2 cdas.** de mantequilla
- **3 piezas** de jalapeño en rodajas
- **1 ½ de taza** de crema para batir
- **1 cdita.** de sal
- **½ cdita.** de pimienta
- **1 cdita.** de romero finamente picado
- **1 paquete** de queso de cabra 110g
- **4 ramitas** de romero para decorar

PREPARACIÓN

- 1.** En una ollita con agua hirviendo y sal cuece la pasta de tornillo La Moderna® integral, hasta que esté al dente. Escurre y reserva.
- 2.** En una sartén profundo, derrite la mantequilla y saltea un poco las rodajas de chile. Agrega la pasta y la crema y mezcla muy bien. Sazona y añade el romero.
- 3.** Forma bolitas con el queso de cabra y reserva.
- 4.** Sirve la pasta en un plato hondo, decora con las bolitas de queso y una ramita de romero.



PASTA CON ALBÓNDIGAS AL CHIPOTLE



TIEMPO: 50 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

PARA LAS ALBÓNDIGAS

- **½ taza** de tocino finamente picado
- **½ kg** de carne molida de res
- **1 cda.** de sal
- **1 cda.** sopera de pimienta
- **1 huevo** para albóndigas
- **2 cdas.** de orégano finamente picado

PARA LA SALSA

- **1 cda.** de chile chipotle adobado
- **2 tazas** de jitomate escalfado
- **1 diente** de ajo
- **1 cda.** de orégano
- **1 cda.** de tomillo

PARA LA PASTA

- **4 litros** de agua
- suficiente de sal
- **2 paquetes** de Espiral La Moderna®
- **1 cda.** de aceite de oliva
- **1 cda.** de ajo finamente picado
- **½ de taza** de cebolla blanca finamente picada
- **1 taza** de caldo de res

PREPARACIÓN

- 1.** Para las albóndigas, en un bowl mezcla el tocino con la carne molida de res, la sal, la pimienta, el huevo, el orégano, el chipotle, el queso parmesano y el pan molido, forma las albóndigas y reserva.
- 2.** Para la salsa, licúa el chile chipotle con el jitomate, el ajo, el orégano y el tomillo hasta que se integren los ingredientes, reserva.
- 3.** En una olla, hierva el agua y cuando suelte el hervor agrega la sal espera a que recupere temperatura y agrega el espiral La Moderna®, cocina de acuerdo con las instrucciones del empaque. Escurre, enfría y reserva.
- 4.** Calienta un sartén profundo a fuego medio con el aceite de oliva, cocina el ajo con la cebolla hasta que estén transparentes, añade las albóndigas y sella hasta que estén doraditas, cubre con la salsa de tomate y rellena con el caldo de res.
- 5.** Una vez que suelte el hervor, baja el fuego y cocina hasta que el líquido reduzca a la mitad y las albóndigas estén cocidas. Integra la pasta cocida, sazona a tu gusto con sal y pimienta y sirve de inmediato con queso parmesano.



PASTITA DE LETRAS CON ESPINACAS



TIEMPO: 50 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

PARA COCER LA PASTA

- **4 litros** de agua (1 L por c/ 100g pasta)
- **suficiente** sal
- **2 paquetes** de Letras Kids La Moderna® 200 g c/u

PARA LA CREMA DE ESPINACAS

- **1 cda.** de mantequilla
 - **1 cda.** de cebolla finamente picada
 - **3 tazas** de espinacas
 - **¼ de taza** de caldo de pollo
 - **1 paquete** de queso crema 190g
 - queso parmesano rallado **al gusto**
- para acompañar**
- espinaca baby **para decorar**



PREPARACIÓN

- 1.** En una olla hierve el agua y cuando suelte el hervor agrega la sal, espera a que recupere temperatura y agrega la pasta Letra Kids La Moderna®, cocina de acuerdo con las instrucciones del empaque. Escurre, enfría y reserva.
- 2.** En una sartén agrega la mantequilla y cocina la cebolla hasta que cambie de color, agrega las espinacas y cocina por un par de minutos.
- 3.** Licúa las espinacas con el caldo de pollo y el queso crema.
- 4.** Hierve la crema de espinacas a fuego lento por 10 minutos, agrega la pasta Letra Kids La Moderna® y con ayuda de una palita mueve hasta integrar por completo. Sazona.
- 5.** Sirve en un plato ligeramente hondo, espolvorea con queso parmesano, decora con hojas de espinaca y disfruta.

PASTA AL CHIPOTLE CON POLLO Y ESPINACA



TIEMPO: 55 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- **1 pieza** de pechuga de pollo sin piel, deshuesada y medio aplanada

PARA LA MARINADA

- **½ taza** de aceite de oliva
- **1 cda.** de mostaza Dijon
- **½ cda.** de mostaza antigua
- **1 cdita.** de polvo de ajo
- **¼ de cdita.** de pimienta molida
- sal **al gusto**

PARA LA PASTA

- **2 litros** de agua
- **1 cdita.** de sal
- **400g** de Codo 4 La Moderna®

PARA LA SALSA

- **1 ½ tazas** de leche evaporada
- **190 g** de queso crema
- **1 diente** de ajo
- **⅛ de pieza** de cebolla
- **¼ de taza** de chile chipotle adobado
- **1 pizca** de orégano
- **1 cda.** de mantequilla
- sal y pimienta **al gusto**
- **1 taza** de espinaca baby
- orégano fresco **para decorar**
- **chicharrón de parmesano** al gusto para decorar

PREPARACIÓN

1. En un bowl, marina el pollo con el aceite de oliva, la mostaza Dijon, la mostaza antigua, el ajo en polvo y la pimienta, alrededor de 15 minutos.
2. Una vez transcurrido el tiempo, sazona con un poco de sal y cocina en un sartén a fuego medio, hasta que esté cocido. Corta en tiras y reserva.
3. En una olla hierve el agua y agrega sal. Cocina la pasta de codo la Moderna® de acuerdo con las instrucciones del empaque, escurre.
4. Para la salsa, licúa la leche con el queso, el ajo, la cebolla, el chipotle y el orégano hasta obtener una mezcla homogénea. Reserva.
5. Calienta un sartén profundo y derrite la mantequilla. Cocina salsa unos minutos y agrega las espinacas, deja que suelte el hervor, añade la pasta y mezcla, sazona con sal y pimienta.
6. Sirve la pasta en un plato hondo, agrega tiras de pollo, decora con las tiras de chicharrón de parmesano y termina con hojas de orégano fresco.

