

## PASTAS

# PASTA FRESCA DE COLORES CON SALSA DE TOMATES CONFITADOS



### Ingredientes:

- 5 tomates
- Aceite de oliva
- Pimienta
- 1 cucharada de azúcar
- Eneldo fresco o romero
- 100cc de crema
- ½ cebolla en cubos pequeños
- ¼ de pimentón cortado pequeño
- Pasta artesanal de colores

### Preparación:

- Poner en una fuente para el horno 5 tomates cortados en cuartos y sin Pepas. Bañar con aceite de oliva, sal de mar, pimienta ,1 cucharada de azúcar y eneldo fresco o Romero. Llevar al horno a 210 grados hasta que los tomates se doren.
- Poner los tomates en la mini primer y agregar 100 cc de crema, mixear y probar que esté bien de sal y pimienta.
- En un sartén grande poner media cebolla cortada en cubos muy pequeños ,1/4 de pimentón también cortado pequeño. Agregar aceite oliva, sal pimienta y cocinar hasta que la cebolla esté transparente. Agregar la salsa de tomates y mezclar. Puedes procesar todo de nuevo, yo lo dejé con trocitos.
- En una olla al lado, llevar ebullición, abundante agua, sal y agregar la pasta artesanal de colores. Cocinar por tres minutos o la cantidad de tiempo que la pasta requiera. Llevar la pasta directo a la salsa en el sartén y disfrutar.

