

## Pasta Caprese al horno



Tiempo de preparación: 55 min.

Dificultad: Fácil

### Ingredientes (2)

- **Ingredientes**

- Tomate finamente troceado 750g 750 gr
- Aceite de oliva 2 cdas
- Ajo rallados, picados o molidos 2 dientes
- Albahaca enteras 2 ramas
- Albahaca fresca para terminar
- Cebolla blanca picada finamente ½
- Laurel 1 hoja
- Mozzarella de búfala 250g
- Pasta (yo usé penne) 300g
- Sal y pimienta

Para esta receta hemos usado:



## Preparación

1. Precalienta una sartén grande a fuego medio. Agrega el aceite de oliva, la cebolla y laurel y cocina todo hasta que la cebolla se ponga suave y huela dulce.
2. Agrega los dientes de ajo y mezcla constantemente por 1 minutos para cocinarlo.
3. Agrega el tomate picado, las ramas de albahaca y un poco de sal y pimienta. Mezcla.
4. Deja que la salsa se cocine por 10-15 minutos o hasta que haya espesado ligeramente. Resérvala.
5. Cocina la pasta en abundante agua con sal por el tiempo sugerido en el empaque menos 1 minuto; se va a seguir cocinando en el horno.
6. Cuela la pasta y agrega la salsa inmediatamente. Mezcla.
7. Vierte la pasta con salsa sobre una fuente apta para horno.
8. Rompe el queso en trozos pequeños con tus manos. La mitad insértala entre la pasta y la otra mitad ponla encima.
9. Hornea la pasta por 12-15 minutos a 200°C/400°F o hasta que el queso se haya derretido y se empiece a dorar.
10. Sirve inmediatamente con albahaca fresca.

- Lorena Salinas @cravingsjournal