Espaguetis

Receta de V-ZUG AG



Preparación	10 Min.
Tiempo de cocción	27 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V6000 PowerSteam a partir de 2022

con salsa de tomate

Salsa de tomate

800 g Tomates de lata pelados y triturados

800 ml Caldo de verduras

1 Diente de ajo, prensado

1 Cuchara sopera Sambal Oelek

1 Cuchara sopera Sal

1 Ramita Romero, picado

1 Ramita Tomillo, picado

Espaguetis

400 g Espaguetis (por ejemplo, Barilla n.° 5)

Sazonar

1 Ramita Albahaca, quitar las hojas

un poco Queso parmesano rallado

Salsa de tomate

Haga un puré con todos los ingredientes en una jarra medidora.

Espaguetis

Vierta la mitad de la salsa de tomate en la fuente de porcelana. Extienda los espaguetis por encima y cubra con el resto de la salsa de tomate. Gire suavemente la fuente de porcelana para que los espaguetis queden completamente cubiertos por la salsa.

Cocer

Coloque el plato de porcelana sobre un plato de cristal en el estante central. Hornéelas con aire caliente potente con inyección vapor a 230 °C durante 27 minutos.

Sazonar

Sírvalos con albahaca y parmesano.

Pasos de cocción

Aire caliente Power con inyección de vapor 230 °C durante 27 Min.

Consejos

En función de la firmeza deseada, el tiempo de cocción puede alargarse o acortarse.

Accesorios

Molde de porcelana con un volumen aproximado de 2 l

Fuente de cristal endurecido

Información complementaria

Creado el	25.06.2024