Publicado en *Recetas Saladmaster*
(https://recipes.saladmaster.com)

Hervir Pasta con las Cestas Culinarias Saladmaster



Use el tamaño adecuado de cacerola y cesta culinaria para la cantidad de pasta que esté cocinando.

Cacerola de 2,8 L (con cesta pequeña)	Asadera de 6,6 L (con cesta grande)	Asadera de 9,5 L (con cesta grande)
1 taza (105 g) de pasta cruda = 2 tazas (280 g) de pasta cocida (rendimiento: 4 porciones de ½ taza [70 g] o 2 porciones de 1 taza [140 g])	3 tazas (315 g) de pasta cruda = 6 tazas (840 g) de pasta cocida (rendimiento: 12 porciones de ½ taza [70 g] o 6 porciones de 1 taza [140 g])	3 tazas (315 g) de pasta cruda = 6 tazas (840 g) de pasta cocida (rendimiento: 12 porciones de ½ taza [70 g] o 6 porciones de 1 taza [140 g])

Llene con agua ¾ de la cacerola del tamaño adecuado para la cesta culinaria. No llene la cacerola completamente con agua. Cuando se coloque la cesta culinaria y la pasta, el nivel del agua subirá.

Coloque la cesta culinaria dentro de la cacerola con agua.

Coloque el ajuste de temperatura en calor medio alto y hierva vigorosamente el agua. Esto significa un hervor que no se detendrá si revuelve. Mientras revuelve, agregue ½ cucharadita (3 g) de sal al agua para evitar que la pasta se pegue.

Con la guía anterior, mida la pasta que necesita, de acuerdo con el tamaño de la cacerola y cesta culinaria que esté usando. Por lo general, la pasta duplica su tamaño cuando se cocina.

Lentamente, agregue la pasta al agua hirviendo. Siga revolviendo, ya que la pasta se pegará si no se revuelve durante los primeros momentos cruciales de la cocción. Comience a medir el tiempo cuando el agua vuelva a hervir. La mayoría de las pastas se cuece entre 8 y 12 minutos. Revise y siga las instrucciones del envase.

Puede regular el calor de modo que la mezcla de agua y pasta no produzca espuma que se suba y salga por los lados de la cacerola. Baje levemente el calor y todo debiera estar bajo control.

La pasta está cocinada cuando la textura es “al dente”, es decir, firme pero tierna, con un núcleo diminuto en el centro. No debería haber nada sólido en el centro de la pasta, solo un sombreado color crema más opaco.

Cuando la pasta esté hecha, apague el fuego. Ubique un recipiente grande de acero cerca de la cacerola o asadera. Sujete las asas Versa Loc™ a la cesta culinaria. Levante lentamente la cesta culinaria y sacúdala para eliminar el exceso de agua. Transfiera la pasta al recipiente grande. Escurrir con el material de malla de la cesta culinaria es simple y rápido.

No enjuague las pasta si va a servirla como plato caliente. Si enjuaga, quita el almidón que ayuda a que la pasta se pegue. Si está haciendo una ensalada fría, enjuague la pasta para que la ensalada no quede pegajosa. Use la pasta según lo planificado para cada receta.

Consejos y sugerencias:

• Si tapa la olla cuando hierve agua, la presión del aire disminuye directamente sobre el agua, lo que facilita el hervor. Después de añadir la pasta, no tape la cacerola.

• Nunca mezcle diferentes tipos de pasta en una cacerola. Todos tienen diferentes tiempos de cocción.

• Vigile cuidadosamente el proceso de cocción, la pasta puede recocerse muy rápido.

• Si va a usar la pasta en un guiso, no la cocine del todo. La pasta terminará de cocinarse a la perfección cuando el guiso se cocine.

Valoración:

☆☆☆☆☆