

Pastas

Spaghetti con Salsa Bolognesa

Tirabuzones con tomate, alcaparras, olivas negras y albahaca

Mostacholes con Salsa Arrabiata

Ñoquis de papa con Salsa Rosa

Moños gratinados con Salsa Parisienne

Tirabuzones con brócoli y queso

Macarrones con queso (Mac & Cheese)

Minestrone clásico

Ñoquis de papa con Pesto

Tallarines en caldo al estilo oriental

Lasagna Bolognesa con Salsa Blanca gratinada

Ravioles de cerdo braseado salteado en manteca, salvia y hongos

Sorrentinos de lomito ahumado con Salsa de Queso Azul

Canelones de ricota y verdura con Salsa Mornay

Tortellini con Salsa de Queso Fontina



Encuentra tus recetas e inspiración
en www.ufs.com



RECETARIO Pastas





Unilever Food Solutions está explorando junto a sus chefs, una propuesta gastronómica novedosa. Buscando dentro de algunos de los platos más consumidos en Argentina en los últimos tiempos. Soluciones para que puedas eficientizar tu cocina, y dedicarte a lo que realmente importa.



Pastas

Entre 1880 y 1930 más de 4 millones de italianos emigraron hacia la Argentina y junto con la inmigración llegó el aporte cultural que modificó varios aspectos de la vida cotidiana como el lenguaje y en gran parte la costumbre culinaria argentina. A esto se debe el consumo frecuente de las pastas en nuestro país. En este recetario repasamos algunas de las recetas que elaboraron los chefs de **Unilever Food Solutions** en las cuales podrás encontrar la solución para diferenciarte con pastas sabrosas. Seleccionamos algunos de nuestros productos para optimizar tu trabajo en la cocina y conseguir el mejor sabor en tus preparaciones.

Conocé la línea de Salsas que ofrece Knorr. La Base base ideal para todas tus preparaciones, hechas con ingredientes deshidratados y con un sabor artesanal.



CONOCÉ OTRAS SOLUCIONES QUE TE OFRECE KNORR PARA TUS PREPARACIONES:

- Pastas Knorr
- Puré en Escamas
- Puré Listo
- Caldo Granulado
- Caldo Cubo
- Sopas Knorr
- Rebozador Knorr

Conocé más en ufs.com


RENDIMIENTO

1800 G

PORCIONES

6 (300g.)

**TIEMPO DE
PREPARACIÓN**

45'

DIFICULTAD

Fácil

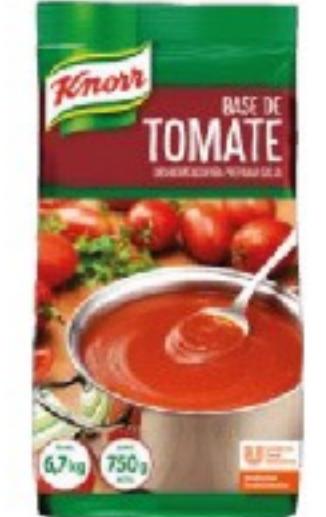
Ñoquis de papa con salsa Rosa

Ingredientes

Puré Knorr.....	150 g.	Semolín	350 g.
Base de tomate deshidratado Knorr.....	62,5 g.	Huevos	1 u.
Agua	500 cc.	Crema de leche.....	100 cc.
Sal	15 g.	Sal y pimienta.....	c/n
Margarina	25 g.		

Modo de preparación

1. Llevar a hervor 500 cc de agua y agregar la **BASE DE TOMATE DESHIDRATADO KNORR**, mezclar bien y cocinar durante un minuto. Retirar y reservar.
2. En una cacerola calentar el agua, la sal y la margarina.
3. Añadir el semolín y las escamas del **PURE KNORR** y mezclar bien.
4. Pasar la mezcla a una amasadora de gancho e incorporar los huevos. Trabajar a máquina hasta obtener una masa lisa.
5. Cortar y cocinar en abundante agua con sal.
6. En una sartén agregar la salsa de tomate y la crema de leche, cocinar un minuto. Corregir condimentos. Incorporar los ñoquis, mezclar y servir caliente.





RENDIMIENTO

1100 G

PORCIONES

4 (275g.)

**TIEMPO DE
PREPARACIÓN**

20'

DIFICULTAD

Fácil

Mostacholes con salsa Arrabiata

Ingredientes

Mostacholes Knorr.....	500 g.	Aceite de oliva	50 g.
Base de tomate deshidratado Knorr.....	62,5 g.	Albahaca en hojas.....	20 g.
Agua	500 cc.	Peperonccino ó ají picante.....	c/n
Ajo	25 g.		

Modo de preparación

1. Llevar a hervor 500 cc de agua y agregar la **BASE DE TOMATE DESHIDRATADO KNORR**, mezclar bien y cocinar durante un minuto. Retirar y reservar.
2. Cocinar al dente los **MOSTACHOLES KNORR**, en abundante agua con sal. Colar y cortar la cocción en agua fría. Colar nuevamente y reservar con un hilo de aceite.
3. En una sartén colocar el aceite de oliva caliente, agregar el ajo y el peperonccino; cocinar por un minuto.
4. Agregar la salsa de tomate y la pasta. Mezclar bien, agregar al final la albahaca fresca en chiffonade. Servir caliente con un hilo de aceite de oliva.





RENDIMIENTO

1400 G

PORCIONES

6 (230g.)

**TIEMPO DE
PREPARACIÓN**

25'

DIFICULTAD

Fácil

Tirabuzones con tomate, alcaparras, olivas negras y albahaca

Ingredientes

Tirabuzones Knorr	500 g.	Aceite de oliva	25 g.
Base de tomate deshidratado Knorr	62,5 g.	Albahaca	25 g.
Agua	500 cc.	Sal y pimienta	c/n
Aceitunas negras	200 g.		
Alcaparras	50 g.		

Modo de preparación

1. Llevar a hervor 500 cc de agua y agregar la **BASE DE TOMATE DESHIDRATADO KNORR**, mezclar bien y cocinar durante un minuto. Retirar y reservar.
2. Cocinar al dente los **TIRABUZONES KNNOR**, en abundante agua con sal. Colar y cortar la cocción en agua fría. Colar nuevamente y reservar con un hilo de aceite.
3. En una sartén colocar el aceite de oliva caliente, agregar las alcaparras y las olivas sin carozo y fileteadas, cocinar por un minuto.
4. Agregar la salsa de tomate y cocinar durante tres minutos. Incorporar la pasta y mezclar bien, agregar al final la albahaca fresca en chiffonade. Servir caliente con un hilo de aceite de oliva.





Spaghetti con salsa Bolognesa

Ingredientes

Spaghetti Knorr	500 g.	Carne picada	300 g.
Base de tomate deshidratado Knorr	62,5 g.	Vino tinto.....	100 cc.
Agua	500 cc.	Aceite de oliva	50 cc.
Cebolla	100 g.	Laurel	1 hoja
Zanahoria	50 g.	Parmesano rallado	100 g.
Morrón rojo	50 g.	Sal y pimienta	c/n
Ajo	10 g.		

Modo de preparación

1. Llevar a hervor 500 cc de agua y agregar la **BASE DE TOMATE DESHIDRATADO KNORR**, mezclar bien y cocinar durante un minuto. Retirar y reservar.
2. Cocinar al dente los **SPAGHETTIS KNNOR**, en abundante agua con sal. Colar y cortar la cocción en agua fría. Colar nuevamente y reservar con un hilo de aceite.
3. En una cacerola con el aceite caliente sudar todos los vegetales cortados en brunoise. Agregar el laurel y la carne picada, cocinar durante 2 minutos, revolviendo con una cuchara de madera.
4. Incorporar el vino tinto y cocinar hasta reducir a la mitad de su volumen. Finalmente agregar la salsa de tomate anteriormente preparada. Cocinar durante dos minutos más. Corregir sal y pimienta.
5. Regenerar en agua caliente la pasta y mezclar muy bien con la salsa. Servir, agregando opcionalmente queso Parmesano rallado sobre la misma.



RENDIMIENTO

1800 G

PORCIONES

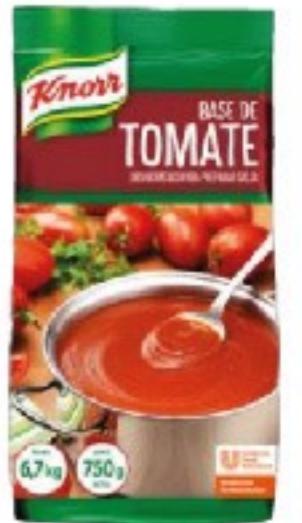
6 (300g.)

TIEMPO DE
PREPARACIÓN

30'

DIFICULTAD

Fácil





RENDIMIENTO

1300 G

PORCIONES

5 (260g.)

TIEMPO DE
PREPARACIÓN

25'

DIFICULTAD

Fácil

Tirabuzones con brócoli y queso

Ingredientes

Tirabuzones Knorr.....	300 g.	Yemas de huevo	2 u.
Salsa Quattro Formaggi Knorr.....	27 g.	Queso Sardo rallado	50 g.
Agua	150 cc.	Queso Parmesano rallado.....	20 g.
Leche	150 cc.	Brócoli cocido	300 g.

Modo de preparación

1. Llevar a hervor 1 litro de agua con sal, cada 100 g de pasta seca.
2. Cuando el agua comience a hervir, agregar los **TIRABUZONES KNORR** y cocinarlos de 10 a 12 minutos. Colar la pasta, enfriarla con agua y volver a colar. Reservar la misma con un hilo de aceite.
3. Para la salsa, llevar a hervor la leche y mezclar el agua fría con la **SALSA QUATTRO FORMAGGI KNORR**, disolverla bien y añadirla a la leche. Hervir suavemente durante 2 minutos, hasta que espese. Enfriar.
4. Mezclar en un bol las yemas con la **SALSA QUATTRO FORMAGGI KNORR** (ya tibia), el queso rallado y el brócoli. Integrar con la pasta y gratinar.





RENDIMIENTO

1100 g

PORCIONES

4 (275g.)

TIEMPO DE
PREPARACIÓN

20'

DIFICULTAD

Fácil

Macarrones con queso (Mac & Cheese)

Ingredientes

Mostacholes Knorr.....	300 g.	Queso Cheddar	100 g.
Salsa Quattro Formaggi Knorr.....	27 g.	Crema de leche	50 cc.
Agua	150 cc.	Pimienta negra molida	c/n
Leche	150 cc.	Queso rallado	80 g.

Modo de preparación

1. Llevar a hervor la leche y mezclar la **SALSA QUATTRO FORMAGGI KNORR** con el agua fría, añadir la misma a la leche caliente y hervir durante dos minutos hasta que espese. Por otro lado, mezclar en un bol la crema de leche y el cheddar, fundir al microondas. Una vez lista añadir a la **SALSA QUATTRO FORMAGGI KNORR**.
2. Llevar a hervor 1 litro de agua con sal, cada 100 g de pasta seca.
3. Cuando el agua comience a hervir, agregar los **MOSTACHOLES KNORR** y cocinarla durante 10 a 12 minutos.
4. Colar la pasta y mezclar con la salsa caliente. Gratinar con queso rallado por encima y servir.





Moños gratinados con salsa Parisienne



RENDIMIENTO

1500 G

PORCIONES

6 (250g.)

TIEMPO DE
PREPARACIÓN

35'

DIFICULTAD

Fácil

Ingredientes

Moños Knorr.....	300 g.	Blanco de ave en cubos	100 g.
Salsa Blanca Knorr.....	38 g.	Aceite de oliva	25 g.
Agua	150 cc.	Leche	430 cc.
Cebolla Brunoise.....	50 g.	Crema de leche	100 g.
Champiñones fileteados.....	50 g.	Queso Parmesano rallado	25 g.
Jamón cocido.....	50 g.	Vino blanco	75 cc.

Modo de preparación

1. En una sartén con el aceite de oliva, sudar la cebolla, el blanco de ave, y los champiñones. Agregar el vino blanco y reducir hasta la mitad de su volumen. Finalmente incorporar la crema y el jamón cocido cortado en tiras finas. Cocinar 2 minutos más y reservar.
2. Por otro lado, llevar a hervor la leche y mezclar la **SALSA BLANCA KNORR** con el agua fría, disolver y añadir a la leche. Hervir suavemente 2 minutos. Mezclar con la preparación anterior.
3. Llevar a hervor 1 litro de agua con sal, cada 100 g de pasta seca. Cocinar los **Moños KNORR**, durante 7 a 9 minutos.
4. Colar bien la pasta y mezclarla con la salsa. Pasar la preparación a una fuente para horno y cubrirla con el queso rallado. Gratinar y servir caliente.





RENDIMIENTO

800 G

PORCIONES

4 (200g.)

**TIEMPO DE
PREPARACIÓN**

25'

DIFICULTAD

Fácil

Minestrone clásico

Ingredientes

Cabello de Ángel Knorr	100 g.	Croutones de pan	30 g.
Caldo de Verduras Knorr granulado	10 g.	Morrón rojo brunoise	50 g.
Agua	500 cc.	Apio brunoise	25 g.
Aceite de oliva	10 cc.	Zanahoria brunoise	50 g.
Perejil picado	5 g.	Cebolla brunoise	25 g.

Modo de preparación

1. Calentar el agua en una olla y agregar el **CALDO DE VERDURAS KNORR GRANULADO**, mezclar bien hasta disolución completa.
2. Añadir los **CABELLOS DE ANGEL KNORR** y los vegetales, cocinar a hervor incipiente durante 7 a 9 minutos.
3. Servir caliente rociando con el aceite de oliva.
4. Terminar el plato agregando el perejil fresco ciselado y los croutones de pan.





RENDIMIENTO

2000 g

PORCIONES

8 (250g.)

**TIEMPO DE
PREPARACIÓN**

25'

DIFICULTAD

Fácil

Ñoquis de papa con pesto

Ingredientes

Puré en escamas Knorr	100 g.
Agua	1000 cc.
Semolín	900 g.
Manteca	50 g.
Huevo	1 u.
Sal	30 g.

Para el pesto:

Aceite de oliva	300 cc.
Caldo de verduras Knorr	10 g.
Albahaca fresca	200 g.
Nueces	150 g.
Queso Parmesano	200 g.
Pimienta negra	c/n
Agua	c/n

Modo de preparación

1. Hervir el agua, con la sal y la manteca.
2. Agregar el **PURE EN ESCAMAS KNORR**, con el semolín. Mezclar en batidora con gancho de amasado e incorporar el huevo una vez tibio.
3. Retirar de la máquina, cortar y armar los ñoquis espolvoreando con un poco de harina extra, si fuese necesario.
4. En un bols colocar el aceite de oliva, el **CALDO KNORR DE VERDURAS**, la albahaca, las nueces, el queso, la pimienta y un poco de agua si fuese necesario. Procesar y reservar.
5. Cocinar los ñoquis en abundante agua con sal hasta que floten. Y mezclar en una sartén junto al pesto solo calentando la preparación durante un minuto.





RENDIMIENTO

900 G

PORCIONES

4 (225g.)

**TIEMPO DE
PREPARACIÓN**

30'

DIFICULTAD

Fácil

Tallarines en caldo al estilo oriental

Ingredientes

Tallarines Knorr.....	100 g.	Pollo cortado en cubos	100 g.
Aceite de sésamo	2 g.	Caldo de gallina Knorr.....	6 g.
Salsa de Soja Knorr	10 cc.	Morrón rojo en juliana	25 g.
Cebolla ciselada	50 g.	Semillas de sésamo tostadas	c/n
Zanahoria juliana	50 g.	Aceite de girasol	30 g.
Cebolla de verdeo ciselada	40 g.	Agua	500 cc.

Modo de preparación

1. En un sartén saltear el pollo y los vegetales junto al aceite de girasol, desglasar con la **SALSA DE SOJA KNORR**. Reservar.
2. Por otro lado, calentar el agua y agregar el **CALDO DE GALLINA KNORR** granulado, mezclar bien hasta disolución completa.
3. Llevarlo a hervor y cocinar los **TALLARINES KNORR**, de 9 a 11 minutos.
4. En un bol sopero servir el caldo con los **TALLARINES KNORR**, incorporando el salteado de pollo y vegetales. Finalizar el plato con unas gotas de aceite de sésamo y sus semillas.
5. Rociar con la parte verde del verdeo ciselado y semillas de sésamo tostadas.





RENDIMIENTO

3990 g

PORCIONES

10 (400g.)

TIEMPO DE
PREPARACIÓN

120'

DIFICULTAD

Fácil

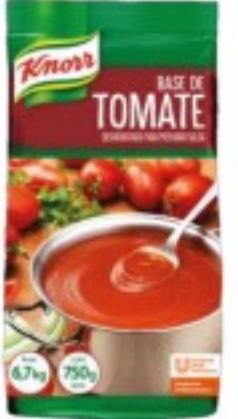
Lasagna Bolognese con salsa blanca gratinada

Ingredientes

Sopa Clara de verduras Knorr	80 g.	Pimienta molida	c/n
Salsa Blanca Knorr.....	50 g.	Agua para salsa de tomate.....	300 cc.
Base de tomate deshidratado Knorr.....	40 g.	Leche	570 cc.
Carne magra picada.....	1,5 kg.	Agua para salsa blanca.....	200 g.
Ajo.....	50 g.	Harina 0000	335 g.
Cebolla.....	400 g.	Huevos	3 u.
Morón rojo.....	250 g.	Agua para masa.....	c/n
Zanahoria.....	250 g.	Sal fina	7 g.

Modo de preparación

1. Batir todos los huevos con sal y añadir harina, formar una masa lisa agregando agua sólo si hace falta. Descansar 30 minutos en filmado y estirar. Cortar rectángulos del tamaño del molde.
2. Hervir los 300cc de agua y añadir la **Base de Tomate Deshidratado Knorr**, cocinar por 1 minuto revolviendo. Reservar.
3. Cortar todos los vegetales en brunoise y cocinarlos en sartén con aceite caliente. Añadir la carne picada y cuando se vea cocida espolvorear la **Sopa Clara de Verduras Knorr**. Mezclar hasta ver que absorbió el líquido de cocción. Añadir pimienta a gusto.
4. Agregarle la salsa de tomate al relleno de carne, si es necesario evaporar un poco para tener buena consistencia.
5. Mezclar la **Salsa Blanca Knorr** con el agua y la leche fría, llevar a hervor y cocinar 3 minutos.
6. Armar la lasagna colocando un cucharón de salsa blanca en el molde, luego la masa, el relleno y repetir (no hace falta añadir salsa de nuevo) hasta finalizar con masa. Bañar la superficie con **Salsa Blanca Knorr** y espolvorear queso duro rallado. Cocinar a 180°C aprox. 25 minutos.



**RENDIMIENTO**

2500 g

PORCIONES

10 (250g.)

**TIEMPO DE
PREPARACIÓN**

300'

DIFICULTAD

Media

Raviolones de cerdo braseado salteado en manteca, salvia y hongos

Ingredientes

Salsa demi glace Knorr	60 g.	Harina 0000.....	535 g.
Base de tomate deshidratado Knorr	20 g.	Huevos	5 u.
Tortuguita/paleta/pechito desgrasado de cerdo.....	700 g.	Agua para masa	c/n
Cebolla	150 g.	Sal fina	16 g.
Zanahoria	150 g.	Manteca	300 g.
Apio	50 g.	Salvia	50 g.
Agua	c/n	Mix de hongos frescos	250 g.

Modo de preparación

1. Batir todos los huevos con sal y añadir harina, formar una masa lisa agregando agua sólo si hace falta. Reservar en filmado.
2. Cortar las cebollas en cuartos, las zanahorias y apio en trozos grandes. Colocarlos como base en un molde hondo apto para horno. Colocar sobre las verduras la carne de cerdo, en una pieza o en trozos grandes.
3. Espolvorear con **Salsa Demi-Glace Knorr** y con **Base de Tomate Deshidratado Knorr**. Cubrir con agua hasta la mitad de altura de la carne. Hornear a 130°C de 3 a 5 horas.
4. Deshilachar la carne y picar las verduras que no se vean doradas en exceso, o procesar en máquina. Enfriar.
5. Estirar la masa al máximo y cortar rectángulos grandes. Armar los raviolones con molde o palo raviolero. Refrigerar o congelar con cuidado de no aplastarlos. Porcionar.
6. En el momento del despacho hervir agua con 10g de sal por litro y cocinar los ravioles.
7. Saltearlos en manteca con salvia en chiffonade y hongos enteros o en cuartos previamente dorados.





RENDIMIENTO

2450 g

PORCIONES

10 (245g.)

**TIEMPO DE
PREPARACIÓN**

120'

DIFICULTAD

Media

Sorrentinos de lomito ahumado con salsa de queso azul

Ingredientes

Salsa Quattro Formaggi Knorr	63 g.	Agua para masa	c/n
Mozzarella	520 g.	Sal fina	16 g.
Lomito ahumado	280 cc.	Leche	350 cc.
Pimienta molida	c/n	Agua	350 cc.
Harina 0000	535 g.	Queso azul	100 g.
Huevos	5 u.	Pimienta molida	c/n

Modo de preparación

1. Cortar en brunoise el lomito ahumado y mezclarlo junto con la mozzarella procesada o rallada, añadir pimienta molida a gusto.
2. Batir todos los huevos con sal y añadir harina, formar una masa lisa agregando agua sólo si hace falta. Reservar 30 minutos en filmado y luego estirar al mínimo.
3. Cubrir con una capa de masa la sorrentinera previamente enharinada. Rellenar con la mezcla de mozzarella y lomito haciendo presión para compactar y cubrir con otra capa de masa. Pasar palote de amasar por encima para cortar sobrantes y dar vuelta el molde para que caigan los sorrentinos armados.
4. Refrigerar o congelar los sorrentinos con cuidado de no aplastarlos. Porcionar.
5. Realizar la **Salsa Quattro Formaggi Knorr** disolviendo el polvo en leche y agua fría, calentar hasta hervor y cocinar revolviendo 3 minutos. Añadir el queso azul en cubos y la pimienta a gusto.
6. Hervir agua con 10g de sal por litro, cocinar los sorrentinos. Salsearlos.





Canelones de ricota y verdura con salsa Mornay



RENDIMIENTO

4550 g

PORCIONES

12 (380g.)

TIEMPO DE
PREPARACIÓN

120'

DIFICULTAD

Fácil

Ingredientes

Salsa Blanca Knorr.....	65 g.	Leche	260 cc.
Ricota	1 kg.	Yemas de huevo	40 g.
Sopa crema de cebolla Knorr	120 g.	Crema de leche	200 cc.
Espinaca	700 g.	Queso parmesano rallado.....	50 g.
Cebolla	200 g.	Harina 0000	250 g.
Morrón verde	200 g.	Huevos	4 u.
Pimienta molida	4 g.	Leche	500 cc.
Sal fina	c/n	Sal fina	3 g.
Aceite de oliva	60 cc.	Tomillo	1/2 cda.
Agua	740 cc.		

Modo de preparación

1. Colocar en un bowl los huevos junto con la sal y la mitad de la leche, mezclar. Añadir harina, romper los grumos y cuando esté lisa agregar la leche restante. Incorporar el tomillo picado y cocinar en crepera. Reservar.
2. Cocinar la espinaca con aceite de oliva en sartén caliente. Reservar.
3. Dorar la cebolla y el morrón con aceite, añadir la espinaca cocida y picada y luego la ricota. Agregar la **Sopa de Cebolla Knorr** y revolver hasta que se absorba todo el líquido de cocción. Rectificar sal si es necesario y añadir pimienta molida.
4. Rellenar los crepes con la preparación y enrollar.
5. Preparar la salsa disolviendo **Salsa Blanca Knorr** en leche y agua fría, llevarla a hervor y cocinar 3 minutos. Añadir la crema previamente mezclada con las yemas, revolver sobre el fuego 30 segundos. Añadir el queso rallado y cubrir con la salsa los canelones, antes de gratinar en el horno.





RENDIMIENTO

2800 G

PORCIONES

8 (350g.)

**TIEMPO DE
PREPARACIÓN**

60'

DIFICULTAD

Media

Tortellini con salsa de queso Fontina

Ingredientes

Pollo deshuesado y desgrasado	500 g.	Agua para la mesa	c/n
Mortadela	200 g.	Pimienta molida	c/n
Jamón cocido	100 g.	Salsa Quattro Formaggi Knorr	50 g.
Caldo de gallina Knorr granulado	6 g.	Leche	280 cc.
Nuez moscada	c/n	Agua	280 cc.
Harina 0000	400 g.	Queso Fontina rallado	160 g.
Yemas	6 u.		

Modo de preparación

1. Procesar el pollo muy frío y deshuesado con la mortadela, jamón cocido y **Caldo de Gallina Knorr**. Añadir nuez moscada a gusto. Reservar en frío.
2. Realizar la masa con harina, yemas y cantidad necesaria de agua. Estirar al máximo posible y cortar círculos de 3cm de diámetro.
3. Rellenar los círculos de masa y cerrar doblando el círculo por la mitad, sellando el borde y terminando de unir las dos puntas restantes como un anillo. Rellenar los crepes con la preparación y enrollar.
4. Los tortellinis se pueden congelar crudos o blanqueados. No recomendamos refrigerarlos excepto que se usen el mismo día.
5. Disolver la **Salsa Quattro Formaggi Knorr** en agua y leche fría, hervir durante 3 minutos revolviendo constantemente y añadir la mitad del queso Fontina rallado, salsear los tortellinis. Espolvorear el queso restante sobre las porciones de pasta.





Conocé otros usos de la **Base de Tomate Deshidratado Knorr** y sorprendé con tus comensales con recetas únicas.

Extracto de tomate

Ingredientes

Base de tomate deshidratado Knorr	125 g.
Agua	333 cc.

Modo de preparación

1. Hervir agua.
2. Añadir la **Base de Tomate Deshidratado Knorr**.
3. Cocinar durante 1 minuto.



Masa de pasta de tomate

Ingredientes

Extracto de tomate.....	30 g.	Agua	c/n
Harina 0000	1 kg.	Aceite de oliva	50 cc.
Huevos	9 u.	Sal fina	20 g.

Modo de preparación

1. Mezclar el extracto de tomate realizado con **Base de Tomate Deshidratado Knorr**, con los líquidos y la sal en un bowl.
2. Agregar harina hasta formar una masa lisa. Añadir agua a la masa sólo de ser necesario.
3. Reposar 30 minutos antes de estirar.

