





PASTA MEXICANA



La Pasta Número 1 en México



Editor

Mauricio de la Cruz de la Fuente

Coordinación editorial

Ma. Teresa Téllez Landín

Fotografía

Federico Gil

Diseño gráfico

Gabriela Reyes Vega

Corrección de estilo y edición de textos

Ignacio Ernesto Jaime Priego

Chef ejecutivo

Antonello Cardinale Riviezzo

Ecónoma

Elisa Camacho Wilson

Tercera edición 2005

Impreso en México

© Productos Alimenticios La Moderna, S. A. de C. V.

Todos los derechos reservados.

Queda prohibida la reproducción parcial o total
del libro en cualquier tipo de medio sin la
autorización escrita del editor.

La edición de este libro ha sido patrocinada por
Productos Alimenticios La Moderna, S. A. de C. V.

Índice

Presentación	
<i>Grupo La Moderna</i>	6
Bienvenida	
<i>Antonello Cardinale Riviezzo</i>	
<i>Chef</i>	8
Introducción	10
Figuras	
<i>Menudas</i>	12
<i>Cortas</i>	16
<i>Largas</i>	18
Ingredientes	20
Ensaladas	24
Pastas Cortas	34
Pastas Largas	54
Sopas	74
Índice alfabético de recetas	94
Agradecimientos	95



Presentación

Grupo La Moderna

Fundada en Toluca, Estado de México, en el año de 1920, nuestra empresa, Grupo La Moderna, es hoy en día la compañía de producción de pastas alimenticias más importante en México por el volumen de producción y ventas, por el posicionamiento de sus marcas y por el reconocimiento del consumidor. En la actualidad, las pastas para sopa de Grupo La Moderna se consumen en 15 países de América, incluyendo Estados Unidos.

Producimos y comercializamos alimentos derivados del trigo y cereales, basando siempre nuestras operaciones en la calidad total e identificando y satisfaciendo permanentemente las necesidades del ama de casa y del gusto alimenticio de cada mexicano. Nuestra línea de productos incluye: pastas alimenticias, sopas instantáneas, sopas preparadas en sobre, pastas para freír (botanas), galletas, harinas panificables, harina para galletas, harina de arroz, harinas especiales o premezcladas (para elaborar *hot cakes*, pasteles, churros, donas, panques) y subproductos del trigo (salvado, salvadillo, germen de trigo).

La calidad de las Marcas elaboradas por *Grupo La Moderna* es continuamente reconocida por el ama de casa, que ha preferido, desde 1920, preparar las sopas de fideos, letras y engrane o pastas como el spaghetti, macarrones y tallarines que cocina en su casa con productos *La Moderna*. Por eso hemos creído conveniente editar un *libro de recetas de cocina* que con base a nuestras sopas y las pastas que fabricamos, incluyendo también ingredientes netamente regionales y producidos en nuestro país, pudiéramos darles a las amas de casa otras alternativas para poder satisfacer el exigente gusto de las familias mexicanas, alimentándolas adecuadamente y sin renunciar ni un ápice a los usos y costumbres tan arraigados en nuestra población.

Esperamos ampliamente que este libro satisfaga plenamente a todas las familias mexicanas.

Cordialmente

Grupo La Moderna





México, dichosa tierra fértil que todo lo produce
y ofrece en abundancia.
Volcán de sabores...Paraíso de cocineros.

Bienvenida

Antonello Cardinale Riviezzo

El olor que desde la cocina me llegaba era de una salsa de jitomate con un fuerte aroma a pimienta y a perfume de albahaca...olor que indicaba que mi salsa estaba llegando a su succulento clímax.

En ese momento, mi peor duda era con qué tipo de pasta podía yo desposar la deliciosa y sencilla salsita, cuando de pronto, buscando en la despensa, con un movimiento falso de mi mano provoqué la caída de una bolsita...eran plumitas, que con su color ámbar y su forma delgada y rugosa, parecían brindarse para recibir el condimento que tanta excitación había despertado en todos mis sentidos.

El timbre de la puerta sonó anunciando la llegada de la famélica horda que es mi familia; en lo que pasaron a lavarse las manos yo ya tenía las plumitas cociéndose en una danza cuyo escenario eran remolinos tumultuosos de agua hirviendo.

Todos a la mesa esperaban a que llegara el abundante y aromatizado plato de pasta, pasta que iba a deleitar a mi querida familia que con su silencio y sus rostros de gozo, a manera de agradecimiento, terminaban el sencillo pero noble y delicioso platillo.

El cocinar es para algunos un agasajo; para otros es simplemente alimentar; la substancial diferencia son la pasión, el esmero y el grado de satisfacción que cada quien obtiene de ello, sin importar lo complicado o lo simple.

El amor por los mejores platillos y por los buenos vinos se trae en la sangre desde el vientre materno; los años simplemente van forjando ese gusto hasta dejarlo...en su punto.

La cocina se convierte en un lugar espiritual en donde cada cocinero logra la comunión con la verdadera gastronomía Mexicana.

Dedico este recetario a toda persona que guise para deleitar a los demás, para satisfacción de su propia alma.

Sean ustedes bienvenidos.

Espero que lo disfruten...buen provecho.



-Mmhhh... ¡huele a sopita de pasta!
Una expresión típicamente mexicana.

Introducción

Una humeante sopa de fideos con higaditos de pollo.

Sin lugar a dudas, estamos en México.

Estufas, hornos, cazuelas y ollas que despiden vapores y aromas a caldo, y a jugosos tomates, a recia pimienta, y a cebolla recién picadita, a chiles y a frijoles, a cilantro húmedo y a menta.

Cocinas que huelen a buen vino, a quesos fuertes, a vinagre, a tequila añejo, a nopales y a cerveza fría, a pescados y mariscos frescos, y claro, a pastas. No hay nada más mexicano.

Una suculenta ensalada de coditos, con mayonesa, crema y verduras.

Un cuadro muy nuestro.

Un exquisito macarrón a la poblana.

Algo muy de nosotros.

Unos deliciosos fideos secos con chile pasilla.

Un platillo muy de acá.

Todo eso es México.

Y todo eso es *La Moderna*, la fábrica de pastas de mayor tradición y aceptación en los hogares de México, preferencia ganada a pulso, día a día, mesa a mesa, desde 1920, gracias a la probada calidad de los ingredientes de nuestras pastas, resultado de una esmerada selección de trigos de altísimo aporte nutricional.

Hablar de *La Moderna*, es hablar de una marcada preferencia comercial que ha venido gestándose, creciendo y consolidándose en el gusto popular, generación tras generación.

Decir *La Moderna*, es decir más de 80 años dedicados en cuerpo y alma a la elaboración de sabores, consistencias, colores, y olores a trigo, y a cocina, y a tradición culinaria mexicana.

Pasen a comer, que la mesa está servida.





Figuras

Menudas

En La Moderna sabemos que nuestra semilla crece con el orgullo de saber que da con el trigo lo mejor.



letra

La “letra” por la boca entra.



lengua

De “lengua” me echo un taco...
y una sopita de pasta.



corona

Nadie perdona su sopita de “corona”.



engrane

Para que el alma sane...
una sopita de “engrane”.

almeja

Muy “almejas” que ahí viene
la sopa de pasta.



“Una mexicana que pasta vendía, moñito,
crinolina y la sopa del día”.



munición

“Munición” con sabor a tradición.



corbata

Cuán grata es la “corbata”.



crinolina

Sabrosa y dorada mina,
la “crinolina”.



moño y moñito

Si tiene un antojito, pruebe
nuestra sopa de “moñitos”.



macarroncito

Macarrón, “macarroncito”, que
inigualable tu saborcito.

“La sopita de pasta y el mexicano son amigos de pasta dura”.



ojito

Échale un “ojito” a la sopa de Juanito.



sombrero

Me quito el “sombrero” ante este sabor tan bueno.



fideo 0, 1 y 2

¿Alguien le haría el feo a una sopita de “fideo”?



lenteja

La “lenteja”, por el paladar... querer se deja.



estrella

Una sopita con buena “estrella”.

Para el gusto un chile, verde o rojo, y de pasta un plato, para el antojo.

Cortas

caracol 1, 2 y 3

¡“Caracoles”!... qué rica está la pasta.



espiral

Qué sabor tan especial el de la “espiral”.



pluma

Esta deliciosa “pluma” es fuente... de inspiración.



farfalle

Rico “farfalle”, se despacha con la cuchara grande.



codo 1, 2, 3 y 4

De Mérida a la Paz, pasando por Mocarito, se come la rica sopa de “coditos”.

“Ahí va un navío cargado cargado de... pasta”.



tallarín 1 y 2

El “tallarín” gusta al pobre y al catrín.



tornillo

Rica pasta de color amarillo, ¡Mmh! y con sabor a “tornillo”.



penne rigate

...¡Ah, cómo me late!

macarrón corto

De todo corazón, pruebe nuestro “macarrón”.



rotini

Si de comer “rotini” se trata, la experiencia es grata.

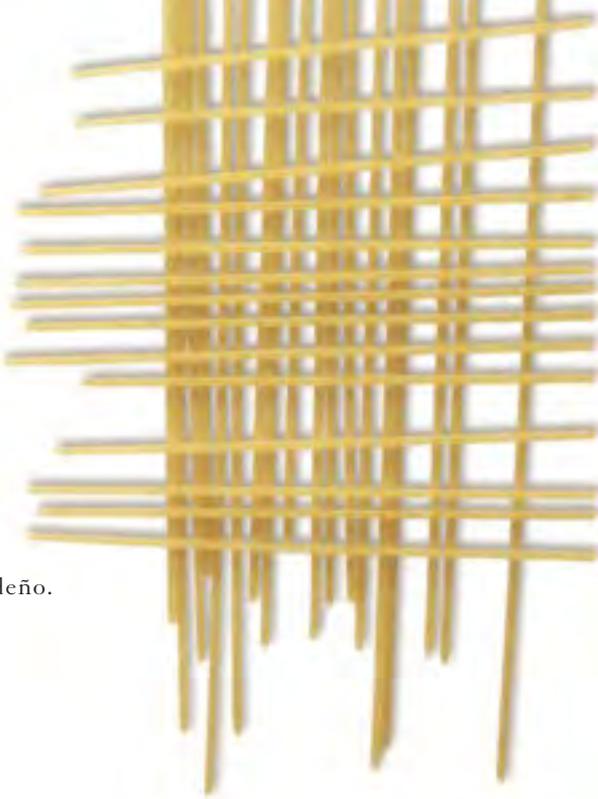
Pasta de las alegrías, pasta de las tristezas; pasta
de todos los días, pasta de todas las mesas.

Largas

Ya son más de 80 años acompañando
a la familia mexicana en sus
grandes celebraciones.
La boda. Las copas.
Y el succulento **macarrón**.

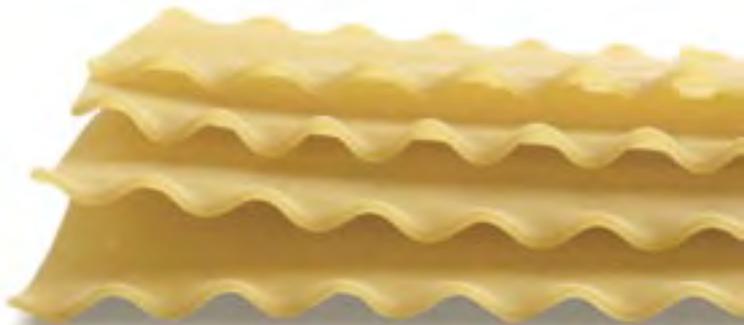
El nacimiento del primer hijo.
La champaña.
Los 15 años de la hija.
La música.
Y el delicado **linguine**.

El logro de algún título universitario.
Las nupcias de los hijos.
Y un exquisito **fettuccine**.



El bautizo del primer nieto.
La cena de año nuevo.
Y el tradicional **spaghetti** navideño.

En fin.
Esas ocasiones tan especiales
merecen algo igual de especial.
Es por eso que **La Moderna** sigue
estando presente en esos inolvidables
y mexicanísimos momentos, con
sus pastas cortas y largas, dejando
en todos los invitados muy buen
sabor de boca.







Ingredientes

Así como el pintor requiere de su caballete, de sus telas y de sus pinceles para plasmar su arte, un chef precisa de su cocina, de sus ollas y cazuelas, y muy especialmente, de los ingredientes seleccionados por la imaginación para crear su propio arte.

Recios pimientos morrones, jitomates, coles y albas coliflores, berenjenas de morado espíritu, apios, piñones de sabor delicado, poros, cebollas y cebollines, bien delineadas nueces, y tiernas almendras, habas y garbanzos, texturas aún bañadas por el frescor del rocío matutino que se van mezclando, combinando, hasta adquirir un solo cuerpo.

Rollizas zanahorias; frondosos aguacates; dorados elotes, y una gran variedad de chiles: unos secos, unos frescos; rozagantes papas; olorosas flores de calabaza; finos espárragos e impregnantes espinacas; delicadas hojas de albahaca, de laurel, orégano, perejil y cilantro; aro-máticas aceitunas y alcaparrras que, en manos expertas, intercambian sus colores y sus esencias para seguir creando nuevos conceptos artísticos, de formas originales, de sabores increíbles.

Sobre la mesa, en las cestas, el trigo ya ha sido forjado por la mano del Hombre y ahora es pan y hogaza de joven y aún tibio migajón; más allá el maíz ya ha adquirido sus mexicanísimas formas redondas y sus característicos colores amarillo campiña y azul cielo.





Un olor se desprende de pronto y llena el ambiente: es vinagre de chile, es blanco caña, es manzana...y la nariz captura esos extraños picores, los distingue y los disfruta al máximo, sin prisas.

Más allá, la olla de frijoles charros humea, liberando vapores del pasado, reconociendo las agridulces fragancias que sueltan las piñas y la fresca fruta que siempre dan vida y color a toda cocina mexicana.

Si uno cierra los ojos y aspira lentamente...puede apreciar los carnosos quesos, lácteas pinceladas de milenarias culturas: trenzas oaxaqueñas, bloques de cotija, rodajas de manchego, de cabra y de panela.

El tradicional tequila, de recio sabor a campo, la insustituible cerveza, cebada y lúpulo en helada comunión.

Cerca, los vinos tintos y blancos ya respiran y sueltan burbujas y perfumes de tierra y uva en sus botellas recién abiertas.

Unos minutos después, el artista firma su obra.







Plato ensaladero de la colección Arena:
Taller Experimental de Cerámica
Vinajera de vidrio soplado, palo de lluvia:
Plaza Oaxaca

5 porciones. Tiempo de preparación: 30 minutos

Ensaladas

Ensalada lluvia de moños

Un poema de amor

ingredientes

- 1 paquete de 200 grs. de Moño La Moderna
- 2 jitomates pelados y en gajos
- 10 aceitunas negras picadas en cuartos
- 50 grs. de queso Oaxaca
- 10 hojas de albahaca fresca finamente picada
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- sal y pimienta negra

preparación

En una olla, ponga 2 litros de agua a hervir con sal (1 cucharada sopera rasa) en cuanto suelte el hervor, cueza los moños por el tiempo que indique el paquete, mezcle de vez en cuando. Escorra la pasta y enfríe con 2 vasos de agua fresca.

Mientras tanto en una sartén, fría en el aceite de oliva el ajo y cuando dore, retírelo; en la misma sartén sofría la pasta con el resto de los ingredientes, salpimiente al gusto y decore con hebras de queso Oaxaca. Sirva a temperatura ambiente.



sugerencias

Puede acompañar esta ensalada con baguette rebanada y tostada en comal.

figura

Menuda



Ensalada de tornillos con fruta y yogurt

El dulce sabor que se antoja 6 porciones. Tiempo de preparación: 20 minutos

ingredientes preparación

1 paquete de 200 grs.
de Tornillo La Moderna
200 grs. de fresas
100 grs. de uva blanca sin semilla
200 grs. de piña en almíbar en trocitos
200 grs. de melón
1 vaso de yogurt de durazno
100 grs. de piñones

En una olla, ponga 2 litros de agua a hervir con sal (1 cucharada sopera rasa) en cuanto suelte el hervor, cueza la pasta y deje cocinar por el tiempo que indique el paquete, mueva de vez en cuando, escurra la pasta y enfríe con 2 vasos de agua fresca. Reserve.

Mientras tanto en una ensaladera grande acomode las uvas, la piña escurrida y en trozos, el melón en dados o bolitas y agregue la pasta escurrida, guarde en el refrigerador por 10 minutos.

Mezcle en un tazón el yogurt con el almíbar de la piña y guarde también en el refrigerador.

Unos minutos antes de servir, bañe con la crema de yogurt la pasta con frutas, agregue las fresas cortadas por mitad y los piñones, mezcle cuidadosamente con una pala de madera.

Sirva fría.

sugerencias

Puede cortar la fruta de manera artística para lucir más su ensalada.

figura

Pasta Corta

p. 26. Platón de la colección Azul viejo:
Taller Experimental de Cerámica
Aventador de aire: Mercado de Sonora
6 porciones. Tiempo de preparación: 25 minutos

Ensalada tropical de pluma y piña

Un concierto con mucho sabor

ingredientes preparación

1 paquete de 200 grs.
de Pluma La Moderna
1/2 piña natural cortada en dados
(guardar la corteza para decorar)
1/2 taza de pimiento morrón rojo de
lata cortado en rajitas delgadas
10 aceitunas verdes cortadas en cuartos
10 aceitunas negras cortadas en cuartos
1 chile jalapeño picado finamente
1 taza de mayonesa
1 taza de crema
sal y pimienta al gusto

En una olla, ponga 2 litros de agua a hervir con sal (1 cucharada sopera rasa) en cuanto suelte el hervor, cueza la pluma por el tiempo que indique el paquete, mueva de vez en cuando. Una vez cocida la pasta escurra y enfríe con 2 vasos de agua fresca. Reserve.

Mientras tanto en un recipiente, mezcle la mayonesa con la crema, añada la piña, el pimiento morrón, el chile jalapeño, las aceitunas y por último la pasta bien escurrida, mezcle cuidadosamente con una pala de madera y sazone al gusto. Sirva fría.

figura

Pasta Corta



Ensalada de caracol tricolor

¡Y viva México, señores!

ingredientes preparación

1 paquete de 200 grs.
de Caracol no. 3 La Moderna
2 jitomates grandes picados en
cubos pequeños
1/2 cebolla finamente picada
3 chiles serranos picados en rodajas
1 manojo de cilantro finamente picado
2 tazas de frijol negro cocido y lavado
4 cucharadas de aceite de oliva
2 limones (el jugo)
150 grs. de queso panela
sal y pimienta al gusto

En una olla, ponga 2 litros de agua a hervir con sal (1 cucharada sopera rasa) en cuanto suelte el hervor, cueza la pasta por el tiempo que indique el paquete, mueva de vez en cuando. Escurra la pasta y enfríe con 2 vasos de agua fresca. Reserve.

En una ensaladera integre el jitomate, la cebolla, el cilantro, los chiles serranos, los frijoles y la pasta, agregue el jugo de limón, el aceite de oliva, mezcle cuidadosamente con una pala de madera y salpimiente al gusto. Sirva fría con trocitos de queso panela.

figura

Pasta Corta





Ensalada de cuditos multicolor

La favorita de la abuela

6 porciones. Tiempo de preparación: 20 minutos

ingredientes

- 1 paquete de 200 grs. de Cudito no. 3 La Moderna
- 1 manzana golden cortada en dados
- 1 manzana roja cortada en dados
- 3 ramas de apio cortadas en medias lunas
- 1/4 de cebolla finamente picada
- 1 limón
- 1 taza de crema de leche
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de azúcar
- 1/2 taza de nuez finamente picada
- pimienta al gusto

preparación

En una olla, ponga 3 litros de agua a hervir con sal (1 cucharada soper rasa) en cuanto suelte el hervor, cueza el cudito por el tiempo que indique el paquete, mueva de vez en cuando. Escorra la pasta y enfríe con 2 vasos de agua fresca. Reserve.

En un recipiente mezcle la crema, la mayonesa y el azúcar. Reserve.

Acomode en una ensaladera grande las manzanas, báñelas con el jugo de limón para evitar que se oxiden, después añada el apio, la cebolla y la nuez, agregue la crema batida con mayonesa y azúcar, envuelva bien, al final añada la pasta bien escurrida y mezcle cuidadosamente con una pala de madera, sazone con pimienta al gusto y sirva a temperatura ambiente.

figura

Pasta Corta



Ensalada verde de rotini

El sabor de la Naturaleza 8 porciones. Tiempo de preparación: 25 minutos

ingredientes preparación

- 1 paquete de 450 grs. de Rotini La Moderna
- 1 lechuga escarola
- 2 pimientos verdes cortados en rajitas delgadas
- 3 ramas de apio picado en medias lunas
- 6 cebollitas de cambray cortadas en aros
- 1/2 taza de almendras fileteadas
- 1 frasco de elotitos miniatura
- 2 cucharadas de tocino frito y desmoronado

Aderezo:

- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de mostaza
- 3 limones (el jugo)
- pimienta negra recién molida
- sal al gusto

En una olla, ponga 4 litros de agua a hervir con sal (2 cucharadas soperas rasas) en cuanto suelte el hervor, cueza la pasta por el tiempo que indique el paquete, mueva de vez en cuando. Escorra la pasta y enfríe con 4 vasos de agua fresca. Reserve.

Aderezo:

En un frasco de cristal con tapadera, ponga todos los ingredientes, tape y agite vigorosamente. Reserve.

Acomode en una ensaladera la lechuga, el pimiento, el apio, los elotitos, la cebollita de cambray y la pasta bien escurrida, espolvoree el tocino y las almendras. Báñela con el aderezo y sirva.

figura

Pasta Corta

p. 29 y 31. *Ensaladeras de vidrio soplado transparente y azul:*

Un detalle Excepcional

p. 30. *Platón de la colección Tierra nevada:*

Taller Experimental de Cerámica

6 porciones. *Tiempo de preparación: 20 minutos*

Ensalada fantasía de mariposas

Tan sabrosas que vuelan

ingredientes

- 1 paquete de 200 grs. de Farfalle La Moderna
- 2 1/2 cucharadas de mermelada de chabacano
- 3 cucharadas de crema de leche
- 3 cucharadas de mayonesa
- 2 tazas de zanahoria rayada
- 1 taza de pasas
- 2 cucharadas de nuez finamente picada
- pimienta al gusto

preparación

En una olla, ponga 3 litros de agua a hervir con sal (2 cucharadas soperas rasas) en cuanto suelte el hervor, cueza la pasta por el tiempo que indique el paquete, mueva de vez en cuando, escurra la pasta y deje enfriar con 2 vasos de agua fresca. Reserve.

Mientras tanto en una ensaladera grande, mezcle la mermelada de chabacano, la crema y la mayonesa, añada la zanahoria, la nuez, las pasas y la pasta escurrida, mezcle cuidadosamente con una pala de madera para no lastimar la pasta y sazone con pimienta al gusto. Sirva a temperatura ambiente.

figura

Pasta Corta



Ensalada de rotini con atún a la vinagreta

Para los días soleados

ingredientes preparación

- 1 paquete de 450 grs. de Rotini La Moderna
- 2 latas de atún en aceite
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cebollas de cambray cortadas en aros
- 1 manojo de cebollín finamente picado

Para la vinagreta:

- 1 taza de aceite de oliva
- 4 cucharadas de vinagre blanco
- 1 cucharada de mostaza
- 2 cucharadas de semillas de ajonjolí doradito
- 1/2 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1 cucharada de alcaparras

En una olla, ponga 4 litros de agua a hervir con sal (2 cucharadas soperas rasas) en cuanto suelte el hervor, cueza el rotini por el tiempo que indique el paquete, cuando esté cocida la pasta mézclela con aceite de oliva para evitar que se pegue. Reserve.

Vinagreta:

En un frasco de vidrio con tapadera, ponga todos los ingredientes que se le indican, tape y agite vigorosamente, hasta que se mezclen bien.

En una ensaladera acomode la pasta, añádale el atún y la vinagreta, envuelva cuidadosamente y adorne con cebollín y aros de cebollita de cambray.



sugerencias

Le recomendamos acompañar esta pasta con vino tinto seco.

figura

Pasta Corta





Pastas Cortas

Plumas con pollo al chipotle y guajillo

Mi mero gallo

ingredientes preparación

1 paquete de 200 grs.
de Pluma La Moderna
200 grs. de pechuga de pollo en tiras
4 cucharadas de aceite de oliva
2 chiles guajillos cortados en aros
1 chile chipotle adobado
2 dientes de ajo rebanados en láminas
1 pizca de orégano
sal al gusto

En una olla, ponga 2 litros de agua a hervir con sal (1 cucharada soperá rasa) en cuanto suelte el hervor, cueza las plumas como lo indique el paquete y mezcle de vez en cuando.

Mientras tanto, en una sartén, fría en el aceite de oliva los ajos, los guajillos, el chipotle picado, el orégano y el pollo por 10 minutos, al final sazone al gusto.

Escorra la pasta y mézclela en la sartén con la salsa de pollo y chiles. Sirva caliente.



sugerencias

Le recomendamos adornar con queso fresco rallado y semillas de chile.

figura

Pasta Corta

Rotini en crema de huevo y pistache

Todo por servir se acaba

ingredientes preparación

1 paquete de 450 grs.
de Rotini La Moderna
4 yemas de huevo
1/2 litro de crema de leche
2 cucharaditas de perejil
finamente picado
200 grs. de pistaches
50 grs. de queso manchego
sal y pimienta al gusto.

En una olla, ponga 4 litros de agua a hervir con sal (3 cucharadas soperas rasas) en cuanto suelte el hervor, cueza el rotini como lo indique el paquete y mezcle de vez en cuando.

Mientras tanto, en un tazón mezcle los huevos con la crema, el perejil, la sal y pimienta al gusto hasta obtener una crema homogénea. Reserve.

Escorra la pasta y sin enjuagar, aún caliente, mézclela con la crema de huevo, agregue los pistaches moviendo cuidadosamente, decore con queso manchego rallado y sirva de inmediato.



sugerencias

Esta pasta la puede acompañar con vino blanco seco y pan de trigo.

figura

Pasta Corta





*Plato cuadrado de la colección Azul cobalto:
Taller Experimental de Cerámica
Tapete tejido en lana, instrumento musical arte-
sanal, juguete mexicano: Plaza Oaxaca
3 porciones. Tiempo de preparación: 30 minutos*

Pluma con chorizo

*Para firmar los grandes
acontecimientos*

ingredientes

- 1 paquete de 200 grs.
de Pluma La Moderna
- 200 grs. de chorizo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 cebolla finamente picada
- 1 diente de ajo
- 200 grs. de puré de jitomate
- 2 cucharadas de perejil
finamente picado
- sal al gusto

preparación

En una olla, ponga 2 litros de agua a hervir con sal (1 cucharada sopera rasa) en cuanto suelte el hervor, cueza las plumas como lo indique el paquete y mezcle de vez en cuando.

Mientras tanto, en una sartén, fría en el aceite de oliva el ajo y la cebolla hasta que acitrone, añada el chorizo y deje cocinar hasta que desbarate, agregue el puré de jitomate y el perejil, mueva constantemente y sazone al gusto.

Escorra la pasta y mézclela en la sartén con el chorizo condimentado. Sirva caliente.



sugerencias

Puede freír el chorizo previamente, para así escurrir la grasa. Acompañe con vino blanco o tinto de su preferencia.

figura

Pasta Corta

*Cazuelita de barro, tabla de madera,
cuchara de madera: Plaza Oaxaca
3 porciones. Tiempo de preparación: 30 minutos*

Tallarines con frijoles charros

Al son que me toquen

ingredientes preparación

1 paquete de 200 grs.
de Tallarín no. 2 La Moderna
4 tazas de frijoles bayos cocidos
200 grs. de tocino cortado en
trozos pequeños
1 chile verde
1 diente de ajo
4 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de cilantro
finamente picado
5 tazas de agua
sal al gusto

En una olla, ponga 2 litros de agua a hervir con sal (1 cucharada soperá rasa) en cuanto suelte el hervor, precueza los tallarines por 8 minutos, escurra la pasta y reserve.

Mientras tanto en una cacerola, fría en el aceite el ajo, el tocino y el chile verde por 5 minutos, añada los frijoles, el cilantro y el agua y deje hervir a fuego lento, añada los tallarines precocidos y deje que se terminen de cocer. Rectifique la sazón y sívalos calientes.



sugerencias

Acompáñelos con salsita mexicana de chile habanero y tortillas.

figura

Pasta Corta







*Platón de la colección Atl ('agua' en náhuatl):
Taller Experimental de Cerámica
Canasto redondo de vara café con asas de madera:
Plaza Oaxaca
6 porciones. Tiempo de preparación: 40 minutos*

Rotini en salsa de conejo

Se te va como un suspiro

ingredientes preparación

- 1 paquete de 450 grs. de Rotini La Moderna
- 1 conejo partido en piezas chicas
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- 1 vaso de vino blanco seco
- 1 cebolla rebanada
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 2 zanahorias en rodajas
- 250 grs. de chícharos
- 5 cucharadas de puré de jitomate
- 1 cucharada de alcaparras
- 1 cucharadita de romero fresco o seco
- sal y pimienta al gusto

En una olla, ponga 4 litros de agua a hervir con sal (3 cucharadas soperas rasas) en cuanto suelte el hervor, cueza el rotini por el tiempo que indique el paquete, mezcle de vez en cuando.

Mientras tanto en una sartén grande, fría en el aceite de oliva la cebolla, el ajo y las piezas de conejo hasta que doren, añada el vino blanco y deje que evapore, agregue el puré de jitomate, las zanahorias, los chícharos, las alcaparras y el romero, salpimiente al gusto y cocine a fuego lento por 20 minutos.

Escorra la pasta y mézclela en la sartén con la salsa de conejo. Sirva caliente.



sugerencias

Le recomendamos acompañar esta pasta con vino tinto.

figura

Pasta Corta

Espiral con habas

*Porque el amor habita
en la cocina*

ingredientes

- 1 paquete de 200 grs. de Espiral La Moderna
- 150 grs. de tocino en trocitos
- 1 cebolla finamente picada
- 2 tazas de habas frescas
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de puré de jitomate
- sal y pimienta al gusto

preparación

En una olla, ponga 2 litros de agua a hervir con sal (1 cucharada soperá rasa) añada las habas. Cuando estén blandas, retírelas y en la misma agua cueza la pasta por el tiempo que indique el paquete, mezcle de vez en cuando.

Mientras tanto, en una sartén, fría la cebolla hasta que acitrone, añada el tocino, el puré de jitomate y al final las habas, sofría durante 10 minutos a fuego lento moviendo de vez en cuando.

Escorra la pasta y mézclela en la sartén con las habas y el tocino. Sírvala caliente y añada pimienta al gusto.



sugerencias

Si lo prefiere puede decorar con queso añejo rallado.

figura

Pasta Corta





Mariposas silvestres

*Dando y dando...
mariposas volando*

ingredientes preparación

1 paquete de 200 grs.
de Farfalle La Moderna
200 grs. de champiñones fileteados
3 cucharadas de perejil
finamente picado
6 cucharadas de aceite de oliva
2 dientes de ajo finamente picados
3 cebollitas de cambray
cortadas en aros
1/2 chile manzano cortado
en tiras delgadas
sal al gusto

En una olla, ponga 2 litros de agua a hervir con sal (1 cucharada sopera rasa) en cuanto suelte el hervor, cueza el farfalle por el tiempo que indique el paquete, mezcle de vez en cuando.

Mientras tanto en una sartén, fría en el aceite de oliva los ajos, las cebollitas, el chile, un poco de perejil y los champiñones hasta que suavicen, añada sal al gusto y apague.

Escorra la pasta y mézclela en la sartén con la salsa de champiñones. Sirva caliente.



sugerencias

Para dar un toque de sabor, espolvoree hojuelas de queso añejo.

figura

Pasta Corta

Tornillos con higaditos de pollo

De sabrosos...vuelan

ingredientes preparación

1 paquete de 200 grs.
de Tornillo La Moderna
150 grs. de hígados de pollo (limpios)
1 diente de ajo
1 cebolla chica rebanada
4 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de vinagre blanco
1 cucharada de perejil finamente picado
sal y pimienta al gusto

En una olla, ponga 2 litros de agua a hervir con sal (1 cucharada soperá rasa) en cuanto suelte el hervor, cueza los tornillos como lo indique el paquete y mezcle de vez en cuando.

Mientras tanto, en una sartén, fría en el aceite de oliva la cebolla y los hígados en pedacitos; cuando estén casi cocidos, añada el ajo, el perejil, el vinagre y sazone con sal y pimienta al gusto; mezcle y cocine por un minuto más.

Escorra la pasta y mézclela en la sartén con los higaditos de pollo. Sirva caliente.



sugerencias

Puede sustituir los tornillos por otra figura de pasta corta La Moderna.

figura

Pasta Corta





Cazuela de barro verde con asas de ixtle, rebozo de seda amarillo: Plaza Oaxaca
3 porciones. Tiempo de preparación: 35 minutos

Macarrón a la Poblana

Qué chula es Puebla

ingredientes

- 1 paquete de 200 grs. de Macarrón corto La Moderna
- 2 chiles poblanos en tiras
- 1 cebolla chica rebanada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 250 ml. de crema de leche
- 1 lata chica de granos de elote
- 50 grs. de queso Oaxaca
- 1 cucharadita de consomé sal y pimienta al gusto

preparación

En una olla, ponga 2 litros de agua a hervir con sal (1 cucharada sope-ra rasa) en cuanto suelte el hervor, cueza los macarrones por el tiempo que indique el paquete y mezcle de vez en cuando.

Mientras tanto, en una sartén, fría en el aceite de oliva la cebolla y las tiras de chile poblano, cuando estén blandas, retírelas del fuego y licuar-las con la crema, el consomé, la sal y pimienta al gusto.

Escorra los macarrones cocidos y mézclelos en la sartén con la crema de poblano, agréguele los granos de elote y decore con el queso Oaxaca. Sirva caliente.



sugerencias

No le quite la piel a los chiles poblanos, sólo desvénelos y fríalos en crudo. En temporada, puede utilizar elotes tiernos.

figura

Pasta Corta



Plato trinche cerámica de Puebla, juego de la lotería, mantel tejido en algodón: Plaza Oaxaca
3 porciones. Tiempo de preparación: 30 minutos

Codos a la mexicana

¿Qué tanto es tantito?

ingredientes preparación

- 1 paquete de 200 grs. de Codo no. 4 La Moderna
- 1 chile verde picado
- 1 chile chipotle en adobo con su jugo
- 1/2 cebolla finamente picada
- 1 rama de apio finamente picada
- 1 zanahoria finamente picada
- 2 cucharadas de perejil finamente picado
- 10 champiñones picados en rebanadas delgadas
- 1 cucharadita de consomé de pollo
- 6 cucharadas de aceite de oliva sal y pimienta al gusto

En una olla, ponga 2 litros de agua a hervir con sal (1 cucharada sopera rasa) en cuanto suelte el hervor, cueza los codos por el tiempo que indique el paquete, mezcle de vez en cuando.

Mientras tanto, en una sartén, fría en el aceite de oliva la cebolla, el apio, la zanahoria, el perejil, el chile chipotle con su jugo, chile verde y los champiñones, añada el consomé disuelto en un vaso de agua y deje cocer por 5 minutos más.

Escorra la pasta y mézclela en la sartén con la salsa de champiñones y chiles. Sirva caliente.



sugerencias

Disfrútela con tequila.

figura

Pasta Corta





Pastas Largas

Linguine a la marinera

Del mar al paladar

ingredientes

- 1 paquete de 200 grs. de Linguine La Moderna
- 200 grs. de camarones medianos
- 1 lata de almejas al natural
- 1 diente de ajo
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de puré de jitomate
- 1 cucharadita de semilla de chile de árbol
- 1/2 vaso de vino blanco seco
- 2 cucharadas de perejil finamente picado
- sal al gusto

preparación

En una olla, ponga 3 litros de agua a hervir con sal (2 cucharadas soperas rasas) en cuanto suelte el hervor, cueza el linguine por el tiempo que indique el paquete y mezcle de vez en cuando.

Mientras tanto, en una sartén, fría en el aceite de oliva el ajo, las semillas de chile, 1 cucharada de perejil y el puré de jitomate, cuando esté frito, añada los camarones, las almejas con su jugo y el vino blanco, déjelo evaporar y condimente con sal al gusto.

Escorra la pasta y mézclela en la sartén con los camarones y almejas, cocine por 3 minutos, rectifique la sazón y decore con el resto del perejil.



sugerencias

Si lo prefiere puede añadir pulpo ya cocido o aros de calamar. (Recuerde que el calamar requiere más tiempo de cocción).

figura

Pasta Larga

Platón grande de la colección Sincretismo:

Taller Experimental de Cerámica

Rebozo marrón tejido en algodón,

canasto de palma: Plaza Oaxaca

3 porciones. Tiempo de preparación: 30 minutos

Macarrones con pimientos

De ver dan ganas

ingredientes preparación

- 1 paquete de 200 grs. de Macarrón Largo La Moderna
- 1 pimiento rojo cortado en tiras
- 1 pimiento amarillo cortado en tiras
- 2 cucharadas de perejil finamente picado
- 2 cucharadas de albahaca finamente picada
- 1 diente de ajo
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 1 vaso de caldo de pollo
- 1/2 vaso de vino blanco seco
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- sal y pimienta al gusto

En una olla, ponga 3 litros de agua a hervir con sal (2 cucharadas soperas rasas) en cuanto suelte el hervor, cueza los macarrones por el tiempo que indique el paquete y mezcle de vez en cuando.

Mientras tanto, en una sartén, fría en el aceite de oliva, el ajo, los pimientos, el perejil y la albahaca; añada el caldo de pollo, el vino blanco y el vinagre, cocine hasta que estén blandos los pimientos; salpí-miente al gusto.

Escorra los macarrones y condíméntelos con los pimientos.



sugerencias

Si lo prefiere, puede añadir queso doble crema o fresco desmoronado.

figura

Pasta Larga





Rebozo marrón tejido en algodón, canasto de palma:
Plaza Oaxaca
3 porciones. Tiempo de preparación: 35 minutos

Linguine con pétalos de rosa

De la vista nace el amor

ingredientes preparación

1 paquete de 200 grs.
de Linguine La Moderna
30 grs. de mantequilla
1 cebolla chica
30 grs. de pétalos de rosa
100 grs. de jamón cocido en tiras
1 cucharada de harina de trigo
2 cucharadas de crema de leche
1 cucharadita de consomé
sal y pimienta al gusto

En una olla, ponga 3 litros de agua a hervir con sal (2 cucharadas sope-
ras rasas) en cuanto suelte el hervor,
cueza el linguine por el tiempo que
indique el paquete y mezcle de vez
en cuando.

Mientras tanto, en una sartén, fría
en la mantequilla la cebolla; agregue
algunos pétalos finamente picados;
deje que acitrone; añada harina; vier-
ta la crema y el consomé. Deje hervir
a fuego lento.

En otra sartén, fría ligeramente
el jamón en la mantequilla, añada el
linguine escurrido, la salsa de pétalos
de rosa, envuélvala cuidadosamente y
salpimiente al gusto.



sugerencias

Puede acompañarlo con vino rosado o
blanco y adornarlo con piñones blancos
y rosados

figura

Pasta Larga

*Platón grande de la colección Obsidiana,
p. 61. Charola rectangular de la
colección Sincretismo:*

Taller Experimental de Cerámica

4 porciones. Tiempo de preparación: 25 minutos

Spaghetti en salsa de berenjena

Para chuparse los dedos

ingredientes preparación

1 paquete de 200 grs.
de Spaghetti La Moderna

1 berenjena picada en dados

3 cucharadas de aceite de cártamo

3 cucharadas de aceite de oliva

1 diente de ajo cortado por mitad

300 grs. de puré de jitomate

2 cucharadas de albahaca finamente
picada

sal y pimienta al gusto

En una olla, ponga 3 litros de agua a hervir con sal (2 cucharadas soperas rasas) en cuanto suelte el hervor, cueza el spaghetti por el tiempo que indique el paquete, mueva de vez en cuando.

Mientras tanto, en una sartén grande, fría en el aceite de cártamo y oliva el ajo y las berenjenas hasta que estén blandas, añada el puré de jitomate y la albahaca, salpimiente al gusto y cocine a fuego lento por 10 minutos.

Escorra la pasta y mézclela en la sartén con la salsa de berenjena. Sirva caliente y adorne con queso fresco desmoronado.

figura

Pasta Larga





Lasagna de cuitlacoche

La hazaña ítalo-mexicana

4 porciones. Tiempo de preparación: 40 minutos

ingredientes

- 1 paquete de 250 grs. de Lasagna La Moderna
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 3 latas de cuitlacoche preparado
- 1 lata chica de granos de elote
- 2 chiles verdes finamente picados
- 1/4 de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 1/4 de kilo de queso Oaxaca sal y pimienta al gusto
- 1 molde refractario previamente engrasado

preparación

Precaliente el horno a 250° C.

En una olla, ponga 4 litros de agua a hervir con sal (2 cucharadas soperas rasas) en cuanto suelte el hervor, precocer la lasagna en 2 partes para evitar que se rompa, mueva de vez en cuando con pala de madera, retírela un poco antes y termine su cocción al horno. Escorra y reserve.

Mientras tanto, en una sartén, fría en el aceite de oliva la cebolla, el ajo, y el chile verde, una vez que ablanden se agrega el pollo deshebrado, los granos de elote y por último el cuitlacoche, salpimiente al gusto y reserve.

Acomode en un molde refractario previamente engrasado, una capa de lasagna y sobre ésta la salsa de cuitlacoche con pollo, repita la acción una y otra vez hasta terminar con una capa de salsa de cuitlacoche con pollo, agregue una capa de queso Oaxaca y meta al horno por 20 minutos o hasta que gratine el queso. Sirva de inmediato.

figura

Pasta Larga

Juego de jarra y plato de barro rústico, base de papel amate, pala de madera: Plaza Oaxaca
3 porciones. *Tiempo de preparación: 30 minutos*

Fettuccine en salsa rosa

No es un verso pero es verdad

ingredientes preparación

1 paquete de 200 grs.
de Fettuccine La Moderna
350 grs. de puré de jitomate
100 grs. de poro finamente picado
4 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de perejil
finamente picado
50 grs. de queso Oaxaca
1 cucharada de crema de leche
sal y pimienta al gusto

En una olla, ponga 3 litros de agua a hervir con sal (2 cucharadas soperas rasas) en cuanto suelte el hervor, cueza el fettuccine por el tiempo que indique el paquete y mezcle de vez en cuando.

Mientras tanto, en una sartén, fría el poro en el aceite de oliva hasta que acitrone, incorpore el puré de jitomate, el perejil y la pimienta; poco antes de apagar la flama, añada la crema y sazone con sal al gusto.

Escorra la pasta y mézclela en la sartén con la salsa rosa de jitomate y poro. Sirva de inmediato y decore con el queso Oaxaca.



sugerencias

Una vez servido el fettuccine, se le pueden agregar unas gotas de aceite de oliva virgen.

figura

Pasta Larga





Spaghetti con hongos a la cerveza

Una pasta con refrescante sabor

ingredientes preparación

- 1 paquete de 200 grs. de Spaghetti La Moderna
- 1 chile chipotle adobado y fileteado
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1/2 cebolla chica finamente picada
- 1 cerveza clara de 190 ml
- 2 cucharadas de perejil finamente picado
- 1/2 barra de mantequilla
- 1 taza de champiñones rebanados
- 1 taza de setas rebanadas
- 4 cucharadas de crema de leche
- 1 cucharada de harina sal y pimienta al gusto

En una olla, ponga 3 litros de agua a hervir con sal (2 cucharadas soperas rasas) en cuanto suelte el hervor, cueza el spaghetti por el tiempo que indique el paquete, mezcle de vez en cuando.

Mientras tanto, en una sartén, fría en la mantequilla el ajo, la cebolla y el chipotle hasta que acitronen, añada los hongos, el perejil y la harina, revuelva bien y bañe con la cerveza, cocine hasta que los hongos se ablanden, añada la crema y salpimiente al gusto. Apague.

Escorra el spaghetti y mézclelo en la sartén con la salsa de hongos a la cerveza. Sirva de inmediato.



sugerencias

Puede acompañar esta pasta con cerveza bien fría.

figura

Pasta Larga

Fritura de “fideos cabello de ángel”

Dorados rizos de sabor

ingredientes preparación

1 paquete de 200 grs. de Fideo cabello
de ángel La Moderna
2 huevos
1 cucharadas de mantequilla
para untar la pasta
1/2 barra de mantequilla
sal y pimienta al gusto
Salsa de chorizo y pimiento:
1/2 pieza de chorizo
1/2 pimiento morrón verde
1/4 de cebolla finamente picada
1 diente de ajo finamente picado
2 cucharadas de aceite de oliva

En una olla, ponga 3 litros de agua a hervir con sal (2 cucharadas soperas rasas) en cuanto suelte el hervor, cueza los fideos por el tiempo que indique el paquete, mueva de vez en cuando, escorra y unte con mantequilla.

Mientras tanto, en un recipiente profundo, bata los huevos y sazone con sal y pimienta al gusto; cuando la pasta esté fría, mézclela con los huevos y fríala en una sartén de teflón con trozos de mantequilla hasta formar una tortilla tipo español, dore por ambos lados. Apague y reserve.

En otra sartén, fría en el aceite de oliva el chorizo, el ajo, la cebolla y el pimiento morrón, deje cocinar por unos minutos hasta que se mezclen los sabores. Apague y reserve.

Sirva la torta en un plato amplio y báñela con la salsa de chorizo y pimiento.

figura

Pasta Larga





Rollos de lasagna Elisa

El sabor que se comparte

3 porciones. Tiempo de preparación: 30 minutos

ingredientes preparación

1 paquete de 250 grs.
de Lasagna La Moderna

Relleno:

- 1 pieza de paté de hígado de cerdo
- 1/2 taza de nuez picada
- 1 cucharada de cebollín
- 1/2 taza de apio finamente picado
- 1/2 taza de crema de leche
- 1 cucharada de cebolla finamente picada

Salsa cremosa:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- 1/2 litro de leche
- 2 cucharadas de puré de jitomate sal y pimienta al gusto

Precaliente el horno a 250° C.

En una olla, ponga 4 litros de agua a hervir con sal (2 cucharadas soperas rasas) en cuanto suelte el hervor, cueza la lasagna en 2 tiempos y mueva con una pala de madera para evitar lastimarla. Escorra y reserve.

Relleno: acomode en un recipiente todos los ingredientes y mézclelos hasta formar una pasta ligera y manejable. Sazone a su gusto.

Salsa cremosa: en una cacerola derrita la mantequilla, agregue harina y mezcle moviendo por unos minutos, añada la leche y siga moviendo, sazone al gusto y añada el puré de jitomate; mantenga caliente la salsa.

Enrolle cada lámina de lasagna en cilindros, rellénelas de paté con una duya hasta rebosarlas, colóquelas verticalmente en un platón y báñelas con la salsa cremosa; decórelas con un poco de cebollín.

figura

Pasta Larga

Fettuccine en salsa de marlin ahumado

Una grata experiencia

ingredientes preparación

1 paquete de 200 grs.
de Fettuccine La Moderna
5 cucharadas de aceite de oliva
200 grs. de marlin ahumado
10 aceitunas negras
picadas por la mitad
1 cucharadita de alcaparras
1/2 vaso de vino blanco seco
1/2 taza de puré de jitomate
1 chile verde
1 diente de ajo finamente picado
1/2 cebolla finamente picada
2 cucharadas de perejil
finamente picado
sal al gusto

En una olla, ponga 3 litros de agua a hervir con sal (2 cucharadas soperas rasas) en cuanto suelte el hervor, cueza el fettuccine por el tiempo que indique el paquete, mezcle de vez en cuando.

Mientras tanto en una sartén, fría en el aceite de oliva, el ajo y cebolla hasta acitronar, añada el puré de jitomate, perejil, chile verde, aceitunas y alcaparras, deje cocer durante 5 minutos más, agregue el marlin y el vino. Deje evaporar y sazone al gusto.

Escorra el fettuccine, acomódelo en platos individuales y agregue la salsa de marlin sobre la pasta. Sirva caliente.



sugerencias

Puede sustituir el marlin por salmón ahumado o atún.

figura

Pasta Larga





Macarrón a la toronja

Una jugosa mezcla de sabor

ingredientes

1 paquete de 200 grs. de
Macarrón largo La Moderna
1 toronja
2 huevos (sólo las yemas)
200 grs. de crema de leche
100 grs. de queso doble crema
sal y pimienta blanca al gusto

preparación

En una olla, ponga 3 litros de agua a hervir con sal (2 cucharadas soperas rasas) en cuanto suelte el hervor, cueza los macarrones por el tiempo que indique el paquete y mezcle de vez en cuando.

Mientras tanto, rebane en tiras muy delgadas la cáscara de toronja, corte en pedazos pequeños los gajos de toronja y reserve.

En una cacerola, mezcle las yemas con la crema; añada el queso, la sal y una pizca de pimienta, revuelva hasta obtener una crema homogénea.

Escorra los macarrones cuando estén cocidos (sin enjuagar) y calientes mézclelos rápidamente con la crema, añada los pedazos y cáscaras de toronja, revuelva bien y decore con gajos enteros. Sirva de inmediato.



sugerencias

Puede acompañarlo con ensalada verde a la vinagreta con trozos de salmón ahumado.

En temporada, puede sustituir la toronja por piña.

figura

Pasta Larga

Fideo seco con chile pasilla

Se me hace agua la boca

ingredientes preparación

- 1 paquete de 200 grs. de Fideo cabello de ángel La Moderna
- 1 jitomate grande partido en trozos
- 1 diente de ajo
- 1/4 de cebolla mediana
- 1 chile pasilla desvenado y remojado
- 1 taza de crema de leche
- 1 taza de queso cotija rayado
- 1 ramita de cilantro
- 1/2 taza de aceite vegetal para freír los fideos
- 1 litro de caldo de pollo
- 1 pieza de chorizo sal y pimienta al gusto

En una sartén grande, fría en el aceite vegetal a fuego lento los fideos, una vez doraditos, retírelos del aceite y escúrralos en un papel absorbente. Reserve.

En la licuadora, acomode el chile pasilla remojado, el jitomate en trozos, la cebolla, el ajo y salpimiento al gusto, licuar bien hasta formar un recaudo (si es necesario vierta un poco de agua del remojo de los chiles).

En una cacerola, fría en un poco del aceite que utilizó, el recaudo que preparó, deje cocinar unos minutos y agregue el caldo de pollo, en cuanto suelte el hervor, añada los fideos y el cilantro, deje cocinar a fuego lento hasta que sequen.

Sirva caliente con crema y queso cotija.



sugerencias

También lo puede servir con aros de chile pasilla fritos con una rebanada de aguacate.

figura

Pasta Larga







Sopas

*Plato trinche y sopero grande de la colección Sincretismo:
Taller Experimental de Cerámica
Petate y manta de cielo: Mercado de Cuautitlán
4 porciones. Tiempo de preparación: 30 minutos*

Sopa de almeja y camarón

Para todos con amor

ingredientes preparación

1 paquete de 200 grs.
de Almeja La Moderna
1 diente de ajo
200 grs. de camarones de
pacotilla cocidos
1 taza de champiñones rebanados
1 chile ancho
1 chile mulato
1 taza de caldo de pollo
3 hojas de epazote enteras
1/2 taza de puré de jitomate
aceite de oliva (el necesario)
sal y pimienta al gusto

Lave los chiles, hágalos una abertura, quite las semillas y remójelos en el caldo de pollo caliente.

Licuar los chiles con el puré de jitomate y el ajo, sofría lo licuado en una olla con poco aceite de oliva a fuego medio; añada las hojas de epazote y sazone con sal y pimienta; vierta 2 litros de agua y cuando suelte el hervor añada la pasta, una vez que esté casi cocida, añada los champiñones y camarones cocinando por otros 5 minutos más. Sirva caliente.



sugerencias

Si lo prefiere puede dorar la pasta junto con los chiles y adornar con trozos de aguacate.

figura

Menuda

*Plato trinche y sopero grande de la
colección Obsidiana:*

Taller Experimental de Cerámica

Mantel tejido en algodón, balero, juguete mexicano:

Plaza Oaxaca

4 porciones. Tiempo de preparación: 25 minutos

Sopa de engrane con chícharo y tocino

Los 3 ases de la mesa

ingredientes preparación

1 paquete de 200 grs.
de Engrane La Moderna
150 grs. de tocino en trozo, picado en
tiras delgadas
20 grs. de mantequilla
1 cebolla finamente picada
2 litros de caldo de pollo
1 rama de apio finamente picada
150 grs. de chícharos
1 cucharada de perejil
finamente picado
1 chile de árbol seco cortado en aros
sal al gusto

En una olla, derrita la mantequilla, añade el tocino, la cebolla, el chile, y el apio, mezcle y deje cocer hasta que todo esté blando. Agregue el caldo de pollo y los chícharos, cocine hasta que hierva, una vez que soltó el hervor añada la pasta y cocine por el tiempo que indique el paquete o hasta que esté blanda, rectifique la sazón y adorne con el perejil. Sirva caliente.



sugerencias

Se recomienda acompañar esta sopa con una salsita roja.

figura

Menuda





Sopa de caracol con lentejas y tocino

Para saborearla lentamente

ingredientes

- 1 paquete de 200 grs. de Caracol no. 1 La Moderna
- 2 1/2 tazas de lentejas cocidas
- 150 grs. de tocino en trozo, picado en tiras delgadas
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1/2 cebolla chica finamente picada
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de semillas de chile de árbol
- 1/2 cucharadita de orégano molido
- 3 cucharadas de puré de jitomate
- 2 litros de caldo de pollo sal al gusto

preparación

En una olla, fría en el aceite de oliva, la cebolla y el ajo hasta que acitronen, agregue las semillas de chile de árbol, el tocino y puré de jitomate, mueva de vez en cuando para que se mezclen los sabores, a los 5 minutos añada las lentejas, el orégano y el caldo de pollo y cuando suelte el hervor, agregue la pasta y cocine por el tiempo que indique el paquete, o hasta que la pasta esté en su punto, sazón al gusto y sirva caliente.



sugerencias

Puede servir esta sopa con queso rallado de su preferencia.

figura

Pasta Corta

Sopa de corona con papas y calabaza

La Reina de la mesa

ingredientes **preparación**

1 paquete de 200 grs.
de Corona La Moderna
1 papa grande pelada y cortada
en dados pequeños
300 grs. de calabaza de
castilla cortada en
dados pequeños
1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de aceite de oliva
1/2 cebolla finamente picada
1 diente de ajo finamente picado
2 litros de caldo de pollo
2 cucharadas de perejil
finamente picado
sal al gusto

En una olla, derrita la mantequilla con el aceite de oliva, acitrone la cebolla y el ajo, añade la calabaza y las papas y mezcle de vez en cuando durante 3 minutos, agregue el caldo de pollo y deje hervir, una vez que soltó el hervor añade la pasta y deje cocer por el tiempo que indique el paquete, o hasta que esté cocida la sopa, sazone al gusto y antes de servir agregue el perejil.



sugerencias

Para darle un toque especial a su mesa, puede utilizar la calabaza de castilla como sopera.

figura

Menuda





*Plato trinche y pozolero de la colección Azul viejo:
Taller Experimental de Cerámica
Juego de mantel individual y servilleta tejido en
algodón, copa de vidrio soplado: Plaza Oaxaca
4 porciones. Tiempo de preparación: 25 minutos*

Sopa de sombrero con espinacas y jamón

*Me quito el sombrero
ante su rico sabor*

ingredientes

- 1 paquete de 200 grs.
de Sombrero La Moderna
- 1/2 poro cortado en aros
- 2 litros de caldo de pollo
- 2 tazas de espinacas cortada en tiras
- 150 grs. de jamón cortado
en dados pequeños
- 1 cucharada de mantequilla
sal al gusto

preparación

En una olla, derrita la mantequilla y fría en ella el jamón, el poro y las espinacas, una vez que ablanden agregue el caldo de pollo, déjelo que hierva, una vez que soltó el hervor añada la pasta y cocine por el tiempo que indique el paquete, mezcle de vez en cuando y sazone a su gusto. Sirva caliente.



sugerencias

Puede acompañarla con queso fresco desmoronado y chile verde finamente picado.

figura

Menuda

Bolsa de plástico, olla de peltre azul:

Mercado de Sonora

4 porciones. Tiempo de preparación: 30 minutos

Sopa de coditos a la flor de calabaza

...al calor del hogar

ingredientes preparación

1 paquete de 200 grs.
de Codito no. 1 La Moderna
1 manojo de flor de calabaza
cortada en tiras
1 chile poblano cortado en tiras delgadas
1 elote tierno desgranado
1 diente de ajo finamente picado
1/4 de cebolla chica finamente picada
4 cucharadas de aceite de oliva
2 litros de caldo de pollo
3 hojas de epazote
1 cucharada de crema de leche
1 taza de queso panela cortado en dados
sal al gusto

En una olla, fría en el aceite de oliva, la cebolla, el ajo y el chile poblano hasta que se suavicen, agregue la flor de calabaza, los granos de elote y la sal, añada el caldo de pollo y cuando suelte el hervor agregue la pasta y las hojas de epazote, cocine por el tiempo que indique el paquete o hasta que la pasta esté en su punto.

Sirva la sopa caliente con una cucharadita de crema y dados de queso panela.



sugerencias

Puede sustituir el elote por 1 lata
chica
de granos de elote.

figura

Pasta Corta





Platón grande y pozolero de la colección

Recuerdos de Mayólica:

Taller Experimental de Cerámica

Tortillero tejido en palma: Plaza Oaxaca

4 porciones. Tiempo de preparación: 30 minutos

Sopa de fideos a la mexicana

*Aquí...¡Sólo mis
chicharrones truenan!*

ingredientes preparación

1 paquete de 200 grs. de
Fideo no. 0 La Moderna
1 jitomate sin semilla

1 diente de ajo
1/4 de cebolla

2 litros de caldo de pollo

6 cucharadas de aceite vegetal
sal y pimienta al gusto
para la guarnición:

200 grs. de chicharrón de puerco
cortado en trozos

2 chiles pasilla fritos y cortados en aros

1 aguacate cortado en dados

200 grs. de queso panela
cortado en dados

2 cucharadas de crema de leche

En una sartén, fría en el aceite vegetal el fideo hasta que dore parejo, escúrralo y reserve.

Mientras tanto, licuar la cebolla, el ajo y el jitomate hasta hacer un recaudo, pase por un colador y fríalo en una olla, con un poco de aceite, deje cocer por unos minutos, añada los fideos desgrasados y mezcle de vez en cuando, agregue el caldo de pollo y deje cocer por el tiempo que indica el paquete o hasta que la pasta esté en su punto, añada sal al gusto.

Sirva caliente y acompañela con la guarnición.



sugerencias

Si lo desea, puede agregarle higaditos de pollo.

figura

Menuda

*Plato trinche y sopero cuadro de
la colección Sincretismo:
Taller Experimental de Cerámica
Juguetes mexicanos: Plaza Oaxaca
4 porciones. Tiempo de preparación: 25 minutos*

Sopa de letras con verduras y pollo

Habla muy bien de usted

ingredientes preparación

1 paquete de 200 grs.
de Letra La Moderna
1/2 pechuga de pollo cocida y deshebrada
1 calabaza picada en cubos pequeños
1 zanahoria picada en cubos pequeños
1 taza de coliflor
1 diente de ajo finamente picado
1/2 cebolla chica finamente picada
3 cucharadas de aceite de oliva
2 litros de caldo de pollo
sal al gusto

En una olla, ponga a cocer el pollo en 2 litros de agua, sazone a su gusto y reserve.

Mientras tanto en otra olla, fría en el aceite de oliva el ajo y la cebolla hasta que acitronen, añada las verduras picadas y deje cocinar hasta que se ablanden, añada el caldo de pollo y cuando suelte el hervor, agregue la pasta y el pollo deshebrado, deje cocer por el tiempo que indique el paquete o hasta que la pasta esté en su punto.

Rectifique la sazón y sirva caliente.



sugerencias

Para darle un toque de sabor, puede agregarle unas gotas de limón.

figura

Menuda





Sopa de moñito con pollo, apio y col

Al final nadie dice ni pío

ingredientes preparación

1 paquete de 200 grs.
de Moñitos La Moderna

1 pechuga de pollo

2 tallos de apio picados en medias lunas

1 1/2 taza de col rebanada finamente

1/2 cebolla finamente picada

2 litros de caldo de pollo

2 cucharadas de aceite de oliva
sal y pimienta al gusto

Cuezca la pechuga de pollo en 2 litros de agua. Reserve.

En una olla, fría en el aceite de oliva la cebolla, el apio y el ajo hasta que acitronen, agregue el caldo de pollo y deje hervir a fuego lento. Una vez que soltó el hervor añada los moñitos y la col, cocine por el tiempo que indique el paquete y al final añada el pollo deshebrado, apague y retire del fuego. Sirva caliente.



sugerencias

Le recomendamos acompañarla con pan integral.

figura

Menuda

Sopa de corbata con garbanzos

Para el buen conocedor

ingredientes preparación

1 paquete de 200 grs.
de Corbata La Moderna
2 latas de garbanzos cocidos
3 cucharadas de aceite de oliva
1/2 taza de puré de jitomate
2 dientes de ajo
1/2 cucharadita de orégano
2 litros de caldo de pollo
sal al gusto

En una olla, fría en el aceite de oliva los ajos, el orégano y el puré de jitomate, a los 5 minutos añada 1 1/2 latas de garbanzos con su jugo y 1 1/2 litros de caldo de pollo, cuando suelte el hervor añada la pasta y cocine por el tiempo que indique el paquete.

Mientras tanto, licuar el resto de los garbanzos con el 1/2 litro restante del caldo de pollo.

Apague la sopa una vez que esté cocida y añada de inmediato el puré de garbanzo, mezcle y sirva caliente.



sugerencias

Puede acompañarla con chile chipotle
y trozos de aguacate.

figura

Menuda



Índice alfabético de recetas

Ensaladas

Ensalada de caracol tricolor	p.28	Lasagna de cuitlacoche	p.61
Ensalada de coditos multicolor	p.29	Linguine a la marinera	p.54
Ensalada de rotini con atún a la vinagreta	p.32	Linguine con pétalos de rosa	p.58
Ensalada de tornillos con fruta y yogurt	p.26	Macarrón a la toronja	p.70
Ensalada fantasía de mariposas	p.31	Macarrones con pimientos	p.56
Ensalada lluvia de moños	p.24	Rollos de lasagna Elisa	p.67
Ensalada tropical de pluma y piña	p.27	Spaghetti con hongos a la cerveza	p.64
Ensalada verde de rotini	p.30	Spaghetti en salsa de berenjena	p.60

Pastas Cortas

Codos a la mexicana	p.52	Sopa de almeja y camarón	p.74
Espiral con habas	p.44	Sopa de caracol con lentejas y tocino	p.78
Macarrón a la poblana	p.50	Sopa de coditos a la flor de calabaza	p.84
Mariposas silvestres	p.46	Sopa de corbata con garbanzos	p.92
Pluma con chorizo	p.38	Sopa de corona con papas y calabaza	p.80
Plumas con pollo al chipotle y guajillo	p.34	Sopa de engrane con chícharo y tocino	p.76
Rotini en crema de huevo y pistache	p.36	Sopa de fideos a la mexicana	p.86
Rotini en salsa de conejo	p.42	Sopa de letras con verduras y pollo	p.88
Tallarines con frijoles charros	p.40	Sopa de moñito con pollo, apio y col	p.90
Tornillos con higaditos de pollo	p.48	Sopa de sombrero con espinacas y jamón	p.82

Pastas Largas

Fettuccine en salsa de marlin ahumado	p.68
Fettuccine en salsa rosa	p.62
Fideo seco con chile pasilla	p.72
Fritura de “fideos cabello de ángel”	p.66



La Moderna agradece...

*...a todos los que compartieron
la mesa con nosotros:*

Alberto y Adriana Díaz de Cossío

Taller Experimental de Cerámica, S.A.
... Por la gran confianza depositada en este proyecto y por permitirnos conocer su arte en cerámica, un arte hecho a mano, un arte cocido en hornos de alta temperatura, un arte 100% mexicano.

Verónica Jiménez Díaz

Plaza Oaxaca

... Por haberle dado un toque de color a nuestro libro, mostrándonos las manos artesanas del México de ayer y de hoy.

Verónica Pérez Palacios

Un Detalle Excepcional

... Precisamente por ese detalle excepcional llamado *vidrio soplado*.

Eduardo Kohlmann y Marcela Téllez

EK Banquetes

... Por haber puesto en nuestras manos las herramientas que hicieron posible todo este arte culinario.

Antonello Cardinale

... Por haber sazonado cada página de este libro.

Y a todos los que adornaron la mesa con su presencia.



TALLER
EXPERIMENTAL
DE
CERAMICA



Un Detalle Excepcional
S.A. de C.V.

EK
Banquetes



PASTA MEXICANA

3ª edición

se terminó de imprimir en el mes de abril de 2005 en los talleres de Litográfica Gil, S. A. de C. V., Toluca No. 169, Col. Industrial San Pedro de los Pinos, México, D. F. En su composición tipográfica se utilizaron tipos de las familias Granjon, Trajan y Curlz MT.

Se imprimió en papel couché de 135 grs. La edición consta de 10,000 ejemplares.

