

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Orecchiette Puttanesca

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 6 u. de anchoas
- 5 tomates
- 50 gr. de aceitunas negras
- 50 gr. de alcaparras
- Orégano (al gusto del consumidor)
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva

## Preparación

1. Cuece los Orecchiette en el bol con agua y sal 15 minutos a 110° con la batidora flexible a velocidad programada 1.
2. Una vez cocidos cuela y reserva.
3. En el bol con la batidora flexible a 110° velocidad 2, dora los dientes de ajo picados con un chorro de aceite.
4. Trocea las anchoas en el molinillo y añádelas al bol hasta que se deshagan.
5. Pica las aceitunas negras en el molinillo y colócalas en el bol.
6. Tapa el bol para que se tuesten las aceitunas.
7. Pela los tomates, pícalos en el molinillo y añádelos pelados.
8. Introduce un puñado de alcaparras y vuelve a tapar.
9. Emplata y decora con unas ramitas de orégano fresco.