



Salsa de Chalota Tomate con Pasta

Hace 4-6 porciones



2 cucharadas de aceite de oliva	2 cucharadita de orégano seco
1/2 taza de rodajas chalotes	1 libra de pasta fresca
3 dientes de ajo picados	1/4 nueva taza básica (<i>cortar en tiras finas</i>)
2 cucharadas vino blanco	
3 tazas de tomates cortados en cubitos	

1. Saltear la cebolla en aceite de oliva a fuego medio hasta que estén tiernos. Agregue el ajo.
2. Añadir el vino blanco, luego raspar los trozos de la parte inferior de la sartén.
3. Añadir los tomates cortados en cubitos y deje hervir. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 10-15 minutos.
4. Mezcle en pasta fresca. Agregue la albahaca después caliente. Añadir sal y pimienta al gusto. Servir caliente.

Receta proporcionada por MSU Chef Kurt Kwiatkowski



Salsa de Chalota Tomate con Pasta

Hace 4-6 porciones



2 cucharadas de aceite de oliva	2 cucharadita de orégano seco
1/2 taza de rodajas chalotes	1 libra de pasta fresca
3 dientes de ajo picados	1/4 nueva taza básica (<i>cortar en tiras finas</i>)
2 cucharadas vino blanco	
3 tazas de tomates cortados en cubitos	

1. Saltear la cebolla en aceite de oliva a fuego medio hasta que estén tiernos. Agregue el ajo.
2. Añadir el vino blanco, luego raspar los trozos de la parte inferior de la sartén.
3. Añadir los tomates cortados en cubitos y deje hervir. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 10-15 minutos.
4. Mezcle en pasta fresca. Agregue la albahaca después caliente. Añadir sal y pimienta al gusto. Servir caliente.

Receta proporcionada por MSU Chef Kurt Kwiatkowski



Salsa de Chalota Tomate con Pasta

Hace 4-6 porciones



2 cucharadas de aceite de oliva	2 cucharadita de orégano seco
1/2 taza de rodajas chalotes	1 libra de pasta fresca
3 dientes de ajo picados	1/4 nueva taza básica (<i>cortar en tiras finas</i>)
2 cucharadas vino blanco	
3 tazas de tomates cortados en cubitos	

1. Saltear la cebolla en aceite de oliva a fuego medio hasta que estén tiernos. Agregue el ajo.
2. Añadir el vino blanco, luego raspar los trozos de la parte inferior de la sartén.
3. Añadir los tomates cortados en cubitos y deje hervir. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 10-15 minutos.
4. Mezcle en pasta fresca. Agregue la albahaca después caliente. Añadir sal y pimienta al gusto. Servir caliente.

Receta proporcionada por MSU Chef Kurt Kwiatkowski



Salsa de Chalota Tomate con Pasta

Hace 4-6 porciones



2 cucharadas de aceite de oliva	2 cucharadita de orégano seco
1/2 taza de rodajas chalotes	1 libra de pasta fresca
3 dientes de ajo picados	1/4 nueva taza básica (<i>cortar en tiras finas</i>)
2 cucharadas vino blanco	
3 tazas de tomates cortados en cubitos	

1. Saltear la cebolla en aceite de oliva a fuego medio hasta que estén tiernos. Agregue el ajo.
2. Añadir el vino blanco, luego raspar los trozos de la parte inferior de la sartén.
3. Añadir los tomates cortados en cubitos y deje hervir. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 10-15 minutos.
4. Mezcle en pasta fresca. Agregue la albahaca después caliente. Añadir sal y pimienta al gusto. Servir caliente.

Receta proporcionada por MSU Chef Kurt Kwiatkowski



Agricultores Comercializa Consejos de Seguridad Alimentaria

- Lávese las manos antes y después de manipular productos frescos.
- Lavar los tomates bajo agua fría corriendo justo antes de usar. No lave los tomates antes de guardarla.
- Almacene tomates maduros en cajón de verduras del refrigerador por 2-3 días. Para madurar tomates frescos, guárdelo en una bolsa de papel a temperatura ambiente y comprobar con frecuencia.
- Guardar almacenar en un lugar fresco y seco, donde se mantendrá durante varias semanas.

Desarrollo de recetas fue apoyado por una beca de Entrenamiento de Seguridad Alimentaria que el departamento de Michigan de la Agricultura y el Desarrollo Rural proporciona.

Agricultores Comercializa Consejos de Seguridad Alimentaria

- Lávese las manos antes y después de manipular productos frescos.
- Lavar los tomates bajo agua fría corriendo justo antes de usar. No lave los tomates antes de guardarla.
- Almacene tomates maduros en cajón de verduras del refrigerador por 2-3 días. Para madurar tomates frescos, guárdelo en una bolsa de papel a temperatura ambiente y comprobar con frecuencia.
- Guardar almacenar en un lugar fresco y seco, donde se mantendrá durante varias semanas.

Desarrollo de recetas fue apoyado por una beca de Entrenamiento de Seguridad Alimentaria que el departamento de Michigan de la Agricultura y el Desarrollo Rural proporciona.

Agricultores Comercializa Consejos de Seguridad Alimentaria

- Lávese las manos antes y después de manipular productos frescos.
- Lavar los tomates bajo agua fría corriendo justo antes de usar. No lave los tomates antes de guardarla.
- Almacene tomates maduros en cajón de verduras del refrigerador por 2-3 días. Para madurar tomates frescos, guárdelo en una bolsa de papel a temperatura ambiente y comprobar con frecuencia.
- Guardar almacenar en un lugar fresco y seco, donde se mantendrá durante varias semanas.

Desarrollo de recetas fue apoyado por una beca de Entrenamiento de Seguridad Alimentaria que el departamento de Michigan de la Agricultura y el Desarrollo Rural proporciona.

Agricultores Comercializa Consejos de Seguridad Alimentaria

- Lávese las manos antes y después de manipular productos frescos.
- Lavar los tomates bajo agua fría corriendo justo antes de usar. No lave los tomates antes de guardarla.
- Almacene tomates maduros en cajón de verduras del refrigerador por 2-3 días. Para madurar tomates frescos, guárdelo en una bolsa de papel a temperatura ambiente y comprobar con frecuencia.
- Guardar almacenar en un lugar fresco y seco, donde se mantendrá durante varias semanas.

Desarrollo de recetas fue apoyado por una beca de Entrenamiento de Seguridad Alimentaria que el departamento de Michigan de la Agricultura y el Desarrollo Rural proporciona.