



# SALSA PUTANESCA

4 porciones

## INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de ajo
- 2 tomates medianos picados
- 2 cucharadas de concentrado de tomate
- 2 cucharadas de alcaparras
- ¼ taza de aceitunas sin carozo picadas
- 1 cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra
- 1 tarro pequeño de atún al agua (aprox. 160 g escurrido)

## PREPARACIÓN

Calentar el aceite de oliva en una sartén.  
Sofreír el ajo durante 1 minuto.  
Agregar los tomates y el concentrado de tomate.  
Cocinar durante 10 minutos.  
Incorporar las alcaparras, aceitunas y atún desmenuzado.  
Condimentar con sal y pimienta.  
Cocinar 5 minutos más y servir.



LIVE

EXPERIENCE



# SALSA CARBONARA

4 porciones

## INGREDIENTES

- 1½ taza de tocino ahumado picado
- 1 taza de crema de leche
- 2 huevos
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra
- ½ taza de queso rallado
- 2 cucharadas de perejil picado

## PREPARACIÓN

Dorar el tocino hasta que quede crujiente.  
Mezclar la crema, huevos, queso, sal y pimienta.  
Incorporar el tocino.  
Cocinar a fuego bajo revolviendo constantemente.  
Agregar el perejil antes de servir.



LIVE

EXPERIENCE



# SALSA PESTO

4 porciones

## INGREDIENTES

- ½ taza de aceite de oliva
- ½ taza de nueces
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de ajo congelado
- 2 tazas de hojas de albahaca fresca compactadas

## PREPARACIÓN

Procesar la albahaca, ajo, nueces y sal.

Agregar lentamente el aceite de oliva.

Procesar hasta obtener una pasta homogénea.

Mantener refrigerada hasta su uso.



LIVE

EXPERIENCE



# SALSA AMATRICIANA (Queso/Tocino)

4 porciones

## INGREDIENTES

- 1¾ taza de salsa pomodoro
- 1 taza de tocino ahumado picado
- ½ cucharadita de ají color
- 1½ cucharadas de aceite vegetal
- 2 cucharadas de perejil picado
- ½ taza de queso rallado
- 1 cucharadita de sal

## PREPARACIÓN

Calentar el aceite y dorar el tocino. Añadir el ají color y mezclar. Incorporar la salsa pomodoro. Cocinar durante 10 minutos. Agregar la sal y el queso rallado. Finalizar con perejil picado y servir.



LIVE

EXPERIENCE