



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA DEL MEDIO ORIENTE

TIPOS DE PASTAS Y USOS QUE LE DAN

PROFESORA.

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA.

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

24 DE JUNIO DE 2020

VILLAFLORES, CHIAPAS

## TIPOS DE PASTAS Y USOS QUE LE DAN

La Gastronomía de Oriente Medio es una mezcla de diferentes estilos entre ellos está parte de la cocina mediterránea, parte de la cocina del Magreb. Forma parte de la denominada cocina árabe, aunque algunas cocinas de Oriente Medio no están incluidas en el mundo árabe: Irán y Armenia, Israel. Estas cocinas tienen la característica de tener muchas variantes en sus platos, debido a la cercanía de los países que la componen y de que la mayoría de la población habla el mismo idioma: árabe. Se puede decir que el clima condiciona y aun a este conjunto de gastronomías territoriales debido a que es fundamentalmente seco en su mayor parte del territorio.

Sin duda, todos sabemos que tenemos pastas largas, cortas y rellenas, pero quizás sus nombres se nos resistan. Por ello, vamos a repasar los principales tipos, descubriendo su forma y variantes.

Esta masa, básicamente lleva harina y agua, aunque es muy común que lleve también huevo, así como otros ingredientes para enriquecer la misma.

### PASTA LARGA

- Spaghetti: redondos y alargados, son los que más conocemos.
- Tagliatelle (tallarines): similares a los espaguetis salvo en que son planos. Aproximadamente podemos encontrarlos de unos 7 u 8 milímetros de ancho.
- Vermicelli: Se trata de los que comúnmente llamamos fideos chinos, están hechos a base de harina de soja son similares a los espaguetis, pero más finos.
- Pappardelle: Tienen la misma forma que los tortellini, pero más ancho llegando a medir hasta 2,5 cm de ancho.
- Capellini o capelli d'angelo: También llamados cabellos de ángel son alargados y circulares al igual que los espaguetis, pero muy delgados.
- Ziti: Se trata de espaguetis gruesos con un hueco en el centro

## PASTA CORTA

- Macarrones: Tienen forma de tubo estrecho y pueden ser ligeramente curvos o rectos
- Penne (Plumas): Son similares a los macarrones, tanto que suelen confundirse. Su principal diferencia es el corte sesgado de los extremos, de ahí la denominación de plumas.
- Fusilli: También las encontramos como hélices o espirales, debido a su forma. Las encontramos en forma de espiral o de tornillo.
- Gnocchi (ñoquis): Pasta realizada a base de puré de patata y harina con forma ovalada.
- Farfalle: Su nombre hace referencia a su nombre que en italiano significa mariposa, ya que imitan la forma de este insecto. También podríamos compararla con una pajarita con los bordes dentados.

## PASTA RELLENA

- Ravioli: Tienen forma de paquetito cuadrado y los encontramos rellenos de carne, espinaca o queso principalmente.
- Tortellini: Tienen forma de rollito anudado y al igual que los raviolis los encontramos con rellenos variados.
- Panzerotti: Se trata de un tipo de pasta rellana en forma de media luna.