



EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.



PASTA DE BETERRAGA

www.munlima.gob.pe



MUNICIPALIDAD DE
LIMA



EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.

PASTA DE BETERRAGA

INGREDIENTES

- 1 beterraga mediana
- 290 g. de sémola de trigo duro
 - 1 cdita. de sal
- 3 cditas. de aceite de oliva
 - 80 ml. agua

PREPARACIÓN

1. Pelar, cortar en cuartos y hervir hasta que esté blanda la beterraga. Una vez cocida, usar un procesador y licuadora con una cucharada de aceite de oliva para hacer puré.
2. Mezclar la harina y la sal. Hacer un hueco en el centro de la harina y añadir 2 cucharaditas de aceite de oliva y 3 cucharadas del puré.
3. Añadir un poco de agua y mezclar con un poco de harina. Seguir añadiendo agua y mezclando poco a poco con la harina hasta que puedas amasarla con las manos.
4. Amasar durante 15 minutos, envolverla en plástico y dejar reposar durante una hora.
5. Cortar la masa en cuatro y estirar la masa en la encimera salpicada con harina lo más fino que puedas, con ayuda de un palo de amasar. Usar un cuchillo o cortador de pizza para cortarla en la forma que quieras.
6. Servir y disfrutar.

