

POR LOS CHEFS BORIS PLANCHART Y DANIELA GONZÁLEZ



Los Secretos de la PASTA

*Técnicas reales para dominar
el arte de la cocina tradicional italiana*

¡MANOS A LA MASA!

Con mucha emoción e ilusión traemos a tus manos esta guía maravillosa que condensa todo el conocimiento, trabajo, esfuerzo y pruebas que nos han llevado a lograr las pastas que servimos en nuestro restaurante.

Una guía que diseñamos pensando en todas las personas que desean lograr un producto de alto nivel, sea para el disfrute particular, profesional o quienes desean aprender nuevas técnicas.

Compartimos contigo las mismas técnicas que enseñamos en los workshops presenciales que hemos dictado desde el año 2021 y para la fecha ya sumamos más de 250 talleres dictados.

Ponte tu delantal, disfruta y aprovecha esta lectura corta pero muy valiosa.

¡Bienvenido a Los Secretos de la Pasta!

Autores:

Chef Boris Planchart | [@chefborisplanchart](https://www.instagram.com/chefborisplanchart)

Chef Daniela González | [@chefdaniamelia](https://www.instagram.com/chefdaniamelia)

Diseño Editorial:

Isca Marin González | [@iscagrafica](https://www.instagram.com/iscagrafica)

Primera edición: Julio, 2026

©2026 Los Secretos de la Pasta. Todos los derechos reservados.

Queda prohibida la reproducción, distribución o transmisión total o parcial de esta publicación por cualquier medio, sin la autorización previa y por escrito de los autores.

CONTENIDO

Capítulo I - 6 Secretos que elevan la pasta

1. El secreto del agua y *el mito del aceite*
2. Domina el “al dente” *sin mirar el reloj*
3. El “oro líquido” *que estás tirando por el fregadero*
4. La salsa espera a la pasta, *nunca al revés*
5. El poder del sofrito *rápido y minimalista*
6. La emulsión final: *el toque de queso real*

Capítulo II - El recetario profesional

1. Las masas *fundamentales*
 - a. Masa de *sémola y agua*
 - b. Masa *al huevo*
2. Pastas rellenas: *el arte de la sorpresa*
 - a. Cappelletti *relleno de auyama*
 - b. Casoncelli *de ricotta y espinaca*
 - c. Agnolotti del *plin de ossobuco*
3. Pastas largas *con tradición*
 - a. Spaghetti *alla chitarra con carbonara*

b. Fettuccine *con pesto de hierbas y hummus*

c. Sagne ncannulate *con ragú*

3. Pastas cortas *a mano*

Capítulo Final - De la teoría a tu mesa

Sobre los autores

Los Secretos de la Pasta
por los Chefs Boris Planchart y Daniela González

CAPÍTULO I

6 Secretos QUE ELEVAN *la pasta*



1. El secreto del agua *y el mito del aceite*

El error más clásico que vemos, es tratar a la pasta como si estuvieran hirviendo vegetales. Usando poca agua, ollas pequeñas y.... el peor pecado de todos: el famoso chorrito de aceite “*para que no se pegue*”. Un gran error. El aceite solo crea una película resbaladiza alrededor de la pasta. Si lo usas, la salsa jamás se va a adherir después y te quedará una pasta lavada, triste y sin gracia.

¿Qué necesitas realmente? Una olla grande. Deja que la pasta nade libremente. Y justo cuando el agua hierva con fuerza, le agregas sal; Bastante. El agua debe estar tan salada como el mar. Es tu única oportunidad de sazonar la pasta desde adentro.



Nuestro consejo como Chefs

Usa 1 litro de agua por cada 100 gramos de pasta y unos 10 gramos de sal una vez que esté hirviendo; Nada de aceite. Mueve la pasta suavemente durante los primeros dos minutos de cocción con una cuchara de madera. Te prometemos que mágicamente, no se va a pegar.

2. Domina el “al dente” *sin mirar el reloj*

Comer una pasta sobrecocida y pastosa no solo es un golpe al paladar, sino que hace la digestión mucho más pesada y te da ese sueño terrible a media tarde.

El término “Al Dente” significa literalmente: al diente. Al morderla, debes sentir una ligera resistencia en el centro de la pasta. Firme, pero bien cocida.

Una recomendación: Olvídate de los tiempos exactos que vienen impresos en el empaque. Cada cocina calienta distinto, y la altitud de tu ciudad también afecta la cocción. La única forma real y profesional de saber si está lista es probándola un par de minutos antes de lo que dice el empaque.



Ejercicio Práctico

Saca un fideo cuando falten dos minutos. Muérdelo por la mitad y obsérvalo de cerca. Si ves un puntito blanco muy marcado en el centro, le falta un minuto. Cuando ese punto sea apenas una sombra... apaga el fuego. La pasta se terminará de cocinar con el calor de la salsa.

3. El “oro líquido” *que estas tirando por el fregadero*

Este es, probablemente, el secreto mejor guardado de los restaurantes. El que lo cambia todo. Nunca —pero de verdad, nunca— pases la pasta por un colador bajo el grifo de agua fría para “detener la cocción”. Al hacerlo, estás lavando todo ese almidón natural que soltó durante el hervor.

Piensa en ese almidón como un emulsionante mágico y natural. Esa agua turbia que ves en la olla es el verdadero secreto para ligar todo y darle esa textura sedosa y brillante a tu salsa —no importa si es un pesto rápido, una de tomate o mantequilla y queso—. Básicamente, esa agua es el puente perfecto entre el aceite y los jugos de la comida.



Nuestro consejo como Chefs

Antes de escurrir la pasta, rescata al menos una taza de esa agua directamente de la olla y resérvala. Cuando unas la pasta con tu salsa en la sartén —a fuego alto—, agrégale un chorrito de este “oro líquido” y remueve enérgicamente. Te vas a sorprender: la salsa se vuelve cremosa al instante y se adhiere a la pasta. Y ojo, sin usar una sola gota de crema de leche.

4. La salsa espera a la pasta, *nunca al revés*

Organizar tu tiempo es clave, sobre todo si andas corto de minutos. Un error clásico: cocinas la pasta, la dejas en un colador —donde se enfría y se vuelve un bloque— y recién ahí empiezas a hacer la salsa. En Italia, la filosofía es que la salsa es el vestido y la pasta el cuerpo; el vestido siempre debe estar listo, esperando en la sartén.

Organízate en la cocina para que la salsa esté lista antes —o al mismo tiempo— que la pasta. Así podrás pasar la pasta directo de la olla a la sartén caliente, y lograrás una fusión de sabores perfecta.



Receta rápida

¿Quieres un plato delicioso sin muchos ingredientes?, te mostramos cómo hacer una pasta con lo que tengas en la nevera y los toques finales para disfrutar.

5. El poder del sofrito *rápido y minimalista*

Para lograr un sabor profundo en tiempo récord, olvídate de las listas interminables de ingredientes o los condimentos en polvo. La cocina italiana es pura maestría minimalista.

La base de una salsa espectacular suele reducirse a tres cosas que seguro ya tienes: un buen aceite de oliva virgen extra, ajo fresco y algún toque de hierbas o picante.

El secreto está aquí: extrae el sabor del ajo a fuego muy bajo para perfumar el aceite lentamente, cuidando con atención que el ajo no se queme para evitar ese sabor amargo que arruina el plato.



Nuestro consejo como Chefs

Pon tres cucharadas de aceite de oliva en una sartén fría, junto a dos dientes de ajo laminados finamente. Recién entonces, enciende el fuego al mínimo. Deja que el ajo burbujee suavemente un par de minutos y agrega una pizca de pimienta o ají picante. Esa base, mezclada con tu pasta y un toque del agua de cocción que guardaste ya es un plato de alta cocina.



Receta extra: [Salsa napole básica](#) es una opción sencilla y rápida.

6. La emulsión final: *el toque de queso real*

El último paso para coronar tu plato ocurre fuera del fuego. En Italia le llaman *mantecatura*.

Si agregas el queso rallado con la sartén sobre la llama, el calor extremo separa las grasas del queso. ¿El resultado? Hilos plásticos o un fondo lleno de grumos aceitosos. Al apagar el fuego, dejas que la temperatura baje ligeramente.

Así, el queso se derrite de forma homogénea con el calor de la pasta, uniéndose al agua de cocción para crear esa crema sedosa espectacular que buscamos.



Ejercicio Práctico

Después de saltear la pasta con su salsa y el agua de cocción, retira la sartén del calor. Cuenta unos diez segundos. Ahora sí, añade un buen puñado de parmesano o pecorino recién rallado y mezcla rápido, haciendo movimientos circulares. Vas a ver cómo, ante tus ojos, se forma una salsa brillante y perfectamente ligada.

Los Secretos de la Pasta
por los Chefs Boris Planchart y Daniela González

CAPÍTULO II

EL RECETARIO

profesional



1. Las masas *fundamentales*

Los ingredientes esenciales de la pasta son sémola y agua. A partir de ahí, podemos jugar: agregando huevo para cambiar la textura, o hierbas para darle color.

Aquí te compartimos, sin quedarnos con nada, las fórmulas exactas que enseñamos a nuestros alumnos en el taller.



a. Masa de *sémola y agua*

Esta es la masa de las abuelas del sur de Italia, ideal para hacer pastas cortas y artesanales hechas a mano. Como la *sémola* tiene mucha proteína, vas a lograr una textura rústica y ese mordisco al dente que simplemente no tiene comparación.

¿Qué necesitas? 300g de *sémola* y 130g de agua.

Cómo hacerla: Haz un buen volcán en la mesa con la *sémola* y vierte el agua en el centro. Con un tenedor, empieza a mezclar de adentro hacia afuera, sin apuro, hasta que se vea rugosa. Ahora, a usar los brazos: amasa firme con la palma de la mano por unos 10 o 15 minutos.

¿Cómo sabes que está lista? Tu mesa quedará limpia y la masa lisa y elástica. Envuélvela bien, usa una bolsa plástica y dale al menos 20 minutos de descanso a temperatura ambiente antes de estirla, con un rodillo o una laminadora.



Tutorial rápido

Las proporciones son cruciales para lograr una buena masa. En este link te dejamos [tips extra para lograr la masa ideal.](#)

b. Masa *al huevo*

La clásica del norte. Al estar enriquecida con yemas, se logra una masa con una sedosidad, flexibilidad y un color dorado espectacular. Si vas a hacer pastas largas finas o cualquier pasta rellena, esta es la reina indiscutible.

¿Qué necesitas? 500g de harina 00 (o todo uso de buena calidad), 40g de sémola, 3 huevos enteros, 4 yemas y 30g de agua.

Cómo hacerla: Haz un volcán grande con la harina y la sémola —previamente tamizadas—. En el cráter del volcán, añade los huevos, las yemas y el agua. Bate con el tenedor en el centro, arrastrando la harina de las paredes poco a poco. Cuando tengas grumos gruesos, ponte manos a la obra y comienza el amasado.

Amasa con energía por unos 15 minutos hasta que no quede ni un grumo y se sienta sedosa. Guarda en una bolsa plástica y, ya sabes, 20 minutos de reposo obligatorio a temperatura ambiente antes de laminar.



Tutorial rápido

El amasado es una de las partes más importantes del proceso, en este enlace te compartimos algunos [secretos para el amasado](#).

2. Pastas rellenas: *el arte de la sorpresa*

Las pastas rellenas son puro arte e historia; existen desde el siglo XIV aproximadamente. Los raviolis son los más famosos, lo sé, pero cada día se conocen y nacen nuevas variedades.

Vamos a preparar tres joyas tradicionales para sorprender y consentir a tus invitados.



a. Cappelletti *rellenos de auyama*

Necesitas

- 150g de masa al huevo
- 150g de relleno

Para el relleno

- 500g de Auyama madura
- 2 cdas. de Aceite de Oliva
- 1 Huevo
- 1 cda. de Tomillo (*fresco o seco*)
- Sal y pimienta



Paso a paso

Corta la auyama en cubos, ponla en una bandeja y masajéala bien con el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Llévala al horno a 180°C hasta que esté blanda y con los bordes dorados —ojo, esto concentra su dulzor natural, aquí es donde está el secreto—. Déjala enfriar. Luego, pásala por el procesador con medio huevo y el tomillo hasta que tengas un puré liso. Rectifica la sal y, muy importante, a la nevera por 3 horas. Necesitamos que tome cuerpo antes de armar los cappelletti.

La Salsa

En una sartén, funde 50g de mantequilla con 6 hojas de salvia fresca para que suelte todo su perfume. Cocina los cappelletti y, apenas estén listos, pásalos directo a esta sartén con un cucharón del agua de cocción. Mueve la sartén en círculos vigorosos para emulsionar la salsa de forma natural. Apaga el fuego, ponle unas gotitas de aceite de trufas, rectifica la sal y pimienta... y directo a la mesa.



Tutorial rápido

El formado de los cappelletti requiere práctica pero es muy sencillo, [te mostramos cómo se hacen.](#)

b. Casoncelli *de ricotta y espinaca*

Necesitas

- 125g de masa al huevo
- 120g de relleno
- 5 Hojas de Albahaca fresca
- 2 Dientes de Ajo
- 1 cdta. de Nuez moscada rallada
- 2 cdas. de Aceite de Oliva

Para el relleno

- 350g de Ricotta prensada
- 75g de Queso parmesano
- 1 pqte. de Espinacas sin tallo
- Sal y pimienta



Paso a paso

Calienta el aceite de oliva con el ajo cortado a la mitad y saltea la espinaca muy rápido. Apenas reduzca su tamaño (son segundos), sácala del fuego y a la nevera hasta que enfríe. Ahora viene lo crucial: saca la espinaca fría y exprímela con las manos con toda tu fuerza. No queremos nada de agua aquí. Procesa la espinaca con la albahaca, y luego añade la ricotta, el parmesano, la nuez moscada, sal y pimienta. Dale otra pasada hasta lograr una pasta firme.

La Salsa

Calienta a fuego bajo 150g de crema de leche y 2 cdas. de queso parmesano hasta que se derrita y quede liso. Pasa tus casoncelli recién cocidos a la sartén, si está muy espesa, aligérala con un poco del agua de cocción. Sirve y ralla huevas de lisa (botarga) por encima. El contraste marino es de otro mundo.



Tutorial rápido

Los casoncelli son una de las formas más sencillas de realizar, [en este link te mostramos cómo hacerlo.](#)

c. Agnolotti del plin *de ossobuco*

Necesitas

- 125g de masa al huevo
- 120g de relleno

Para el relleno

- 1Kg de Ossobuco con tuétano
- 15g de Mantequilla
- 100g de Cebolla
- 50g de Celery
- 50g de Zanahoria
- ½ Cabeza de Ajo
- 300ml de Vino tinto
- 200g de Tomate licuado
- 1Tz de Fondo oscuro
- 1 Corteza de Parmesano
- 1 Huevo
- Laurel, Clavos, Romero y Canela
- Sal y pimienta



Paso a paso

En una olla pesada, calienta la mantequilla con un toque de aceite. Dora el ossobuco —previamente enharinado— a fuego alto. Sácalo y reserva. Ahí mismo, saltea los vegetales cortados rústicamente. Ponle las especias, el laurel y el vino; raspa el fondo para rescatar todo ese sabor y deja que el alcohol evapore un par de minutos. Regresa la carne, el fondo, el tomate y la corteza de queso. Tapa y olvídate de eso a fuego mínimo por 3 horas. Cuando la carne se caiga del hueso, desmenúzala y reduce los líquidos. Un consejo de oro: deja reposar esto en la nevera toda la noche. Al otro día, procesa la carne fría con el huevo crudo y tendrás un relleno brutal.

La Reducción

Tuesta 1kg de huesos de res en el horno hasta que estén bien oscuros. Pásalos a una olla con 2L de agua, vino y los vegetales. Fuego muy, muy bajo por 6 horas (sí, queremos extraer todo el colágeno). Cuela y a la nevera para poder retirarle la capa de grasa que se hará arriba. Vuelve a calentar el caldo limpio y redúcelo hasta que parezca un sirope. Antes de servir, apaga el fuego y mézclale rápido 20g de mantequilla fría para darle un brillo de espejo increíble. Sirve esta maravilla con tus agnolotti sobre una servilleta blanca.



Tutorial rápido

Los agnolotti son más sencillos de hacer de lo que parece, [aquí te mostramos cómo hacerlo.](#)

2. Pastas largas *con tradición*

Las pastas largas son las más simbólicas en el mundo de la cocina italiana, y existen en una gran variedad de formas y grosores.

Nuestras favoritas son los spaghetti alla chitarra, fettuccine y sagne ncannulate; te mostramos como preparar cada una con salsas para acompañar.



Nota

Para cada una de estas preparaciones necesitas un aproximado de 125g de nuestra masa de sémola y agua.



a. Spaghetti alla Chitarra *con carbonara*

Para la carbonara

- 60g de Guanciale
- 3 cdas. de Pecorino Romano
- 2 Yemas
- Pimienta negra

Paso a paso

Bate las yemas con el queso y mucha pimienta hasta hacer una pasta. Dora el guanciale a fuego lento para que suelte su grasa y resérvalo. Agrega a esa grasa un cucharón del agua de tu pasta para hacer una emulsión.

Toques finales

Pasa la pasta cocida a la sartén. Agrega la crema de huevo y mezcla rápido para emulsionar. Termina con el guanciale crujiente por encima.



[Tutorial rápido](#)



b. Fettuccine *con pesto de hierbas y hummus*

Para el pesto

- 60g de Perejil
- 5g de Hinojo fresco
- Gotitas de vinagre
- 5g de Avellanas tostadas
- 5g de Grana Padano
- 10ml de Aceite de Oliva

Paso a paso

Procesa todos los ingredientes y agrega las gotitas de vinagre al final para equilibrar.

Para el hummus

- 100g de Garbanzos cocidos
- Ajo, comino y limón
- Sal y pimienta
- Chorrito de agua tibia

Paso a paso

Procesa todos los ingredientes y agrega un chorrito de agua tibia hasta obtener un puré liso.

Toques finales

Mezcla la pasta con el pesto fresco y sírvela sobre una base de hummus templado. Tradicional e irresistible.



[Tutorial rápido](#)



c. Sagne ncannulate con ragú

Para el ragú

- 150g de Carne (res/cerdo)
- 10g de Puré de Tomate
- 50ml de Vino tinto
- 30ml de Passata
- 1 cda. de Aceite de Oliva
- 1 Tz de Fondo
- 30g de Cebolla
- 30g de Célerý
- 30g de Zanahoria
- Sal y pimienta al gusto
- *Opcional: Hierbas y especias varias al gusto*

Paso a paso

Pica cebolla, célerý y zanahoria pequeñitos. En una olla, sofríelos con aceite y una pizca de sal a fuego medio por 12 minutos. Sube el fuego a tope, agrega la carne y dórala bien. Ponle un buen chorro de vino tinto. Agrega puré de tomate, la passata y tu fondo de carne. Baja el fuego al mínimo, tapa a medias y déjalo cocinar por al menos una hora. Ajusta la sal y prepárate para un viaje de sabores.



[Tutorial rápido](#)



3. Pastas cortas *a mano*

Las pastas cortas son una alternativa muy cómoda a la hora de comer y son ideales para preparaciones frías como las ensaladas; existen en una gran variedad de formas. Estas son nuestras favoritas:

- Cavatelli Sardi: Pequeños bocados que arrastras con el pulgar sobre la mesa. Esta forma de pasta es perfecta para salsas densas. *Aquí tienes [una receta con esta pasta.](#)*
- Garganelli: Cuadrado de masa enrollado en un bastón y pasado por una tabla estriada. *Mira aquí [cómo se forman los garganelli.](#)*
- Trofie: Bolitas de masa rodadas en diagonal con la palma sobre la mesa. La pareja eterna del pesto Genovés.
- Farfalle: Rectángulos pellizcados en el centro, formando “mariposas”.



Los Secretos de la Pasta
por los Chefs Boris Planchart y Daniela González

CAPÍTULO FINAL DE LA TEORÍA *a tu mesa*



¡A cocinar! *ahora comienza lo bueno*

Ya tienes en tus manos los secretos y las técnicas reales que separan a un aficionado de un especialista en pasta italiana, junto con recetas auténticas para disfrutar.

Como viste, no se trata de sufrir horas en la cocina ni de gastar en ingredientes imposibles. Es pura técnica, organización, respetar el producto y ponerle cariño al proceso para transformar por completo la experiencia en la mesa.

Comer bien es, después de todo, un acto de amor propio y hacia tu familia, sin importar qué tan caótico haya estado tu día. No dejes estos secretos y técnicas olvidados en tu teléfono o computadora, acumulando polvo digital. Enciende el fuego y experimenta tú mismo el placer de la cocina real. Sabemos que nos los vas a agradecer en el primer bocado.

¡Buen provecho!



SOBRE LOS AUTORES

Esta guía fue creada por los Chefs Boris Planchart y Daniela González, creadores de [Amelia's Pastas Artesanales](#) en Caracas, el restaurant [Casa Amelia](#) en la Isla de Margarita y el workshop “Los Secretos de la Pasta”, el cual cuenta con más de 250 ediciones impartidas.

El diseño y edición de esta guía es un trabajo de Isca Marin González, creadora del estudio de diseño Isca Gráfica.

Puedes conocer más del trabajo de cada uno en sus redes sociales



chefborisplanchart

Chef
Instructor Gastronómico
CEO y Chef de @casameliamgta



chefdaniamelia

Chef
CEO y Chef de @casameliamgta



iscagrafica

Marcas Ilustradas
Branding con sentido
Diseño digital e Ilustración

©2026 Los Secretos de la Pasta. Todos los derechos reservados.

Queda prohibida la reproducción, distribución o transmisión total o parcial de esta publicación por cualquier medio, sin la autorización previa y por escrito de los autores.