



Ensalada de pasta

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 300 g de *Pasta alimenticia, cruda*
- *Lechuga*
- *Maíz*
- *Cebolla cruda*
- *Pimiento rojo, crudo*
- *Cebolla mediana*
- *Manzana*
- *Aceitunas negras maceradas*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Sal*
- *Orégano, seco*
- *Salsa vinagreta*
- *Tomate cherry*

Preparación

Paso 1 - Manos limpias y a cocinar!

En un recipiente adecuado para tal fin, poner agua a hervir con sal, a la que vertiremos un poco de aceite antes de introducir la pasta, con la finalidad de que no nos quede apelmazada.

Podemos utilizar lazos, espirales, galets... En este caso se ha utilizado radiadores que deben su nombre a su peculiar forma, que recuerdan a un radiador.

Paso 2 - Troceando ingredientes

La verdad es que este tipo de ensaladas de pasta, admite todo lo que desees poner, según los propios gustos: Huevo duro o en tortilla, atún, queso tipo mozzarella o curado, tomates, apio, alcaparras, tacos de jamón dulce, rabanillos, etc.

Aquí hemos puesto, debidamente limpios, pelados, y cortados en pequeños trozos, lechuga, zanahoria, pimiento rojo y cebolla.

Paso 3 - Incorporar otros ingredientes

También se han añadido maíz en grano, aceitunas negras maceradas y manzana del tipo *Fuji* que, por su textura y sabor dulzón, le da un toque especial.

Finalmente se espolvorea orégano, se sazona al gusto, y se aliña con una vinagreta de módena.



Recetus - Ensalada de pasta

Tu comunidad de cocina

recetus.com

¡Tenedor en mano y a comer!