

Ensalada de pasta al curry

Descripción

Esta receta me la ha pasado Raquel y me ha sorprendido bastante, porque el curry le da un toque distinto.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * La cantidad de pasta que acostumbráis a poner para cuatro personas.
- * 1/4 de pimiento rojo pequeño.
- * 1 loncha gordita de pavo.
- * 1 manzana pequeña, yo he puesto reineta, me gusta el toque ácido que da.
- * 1/2 cebolleta mediana.
- * 2/3 de un tarro de mayonesa de 250 cl.
- * Leche, la necesaria para aligerar un poco la mayonesa y que la salsa no quede tan espesa.
- * 1/2 cucharadita de postre de curry.
- * Aceite de oliva.

Preparación:

Cocemos la pasta procurando que quede un poco al dente. La escurrimos eliminando todo el líquido, la regamos con un chorrito de aceite de oliva para que quede suelta. Cuando se enfría la metemos en la nevera y reservamos.

Lavamos, pelamos, **picamos muy finamente** el pimiento, la cebolleta, el pavo, la manzana y reservamos.

Cuando se enfríe la pasta, le añadimos los ingredientes anteriores, mezclando todo bien y reservamos.



En una taza de desayuno ponemos la mayonesa y la leche, vertiendo esta última despacio para poder darle el punto de ligereza. Añadimos el curry y removemos hasta que se mezcle todo bien.



En una ensaladera grande ponemos nuestra pasta, sazonomos si fuera necesario, y vertemos la salsa de mayonesa, envolvemos todo bien! y servimos fresquita.



Consejo: La receta original era con nata, yo la he sustituido por leche, pero si no os gusta la leche o no la toleráis siempre la podéis cambiar por leche de almendras o caldo de verduras.

Categoría

1. Uncategorized

Fecha de creación

julio 11, 2015

Autor

admin

default watermark