



Ensalada de pasta con «ajilimjili»

Descripción

default watermark



Otra receta de pasta muy sencilla de preparar y con un toque distinto: «el *ajilimajili*» un aliño diferente que le da un toque riquísimo.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

Para la ensalada.

- La cantidad de pasta seca que pongamos para cuatro personas. Y la variedad que más nos guste para ensalada.
- 1/2 pechuga de pollo grande.
- Las claras de 2 huevos cocidos.
- 2 tomates frescos maduros.
- Un puñado de aceitunas negras sin hueso.

Para el «ajilimón» o aliño.

- 1 diente de ajo mediano.
- 2 tomates secos en aceite.
- Las yemas de los 2 huevos cocidos.
- Albahaca fresca, en su defecto seca.
- Aceite de oliva virgen extra, sal, vinagre.

Preparación:

De la ensalada.

Cocemos la pasta siguiendo siempre las instrucciones del fabricante, escurrimos, pasamos por agua fría y la llevamos al recipiente para montar la ensalada. Reservamos.

Cocemos los huevos, enteros y con cáscara en agua durante 10 minutos desde que comienza a hervir. Una vez cocidos pasamos por agua fría, dejamos templar y cuando se enfríen los pelamos, separamos las yemas de las claras y reservamos.



Salpimentamos y cortamos en filetes la pechuga de pollo, la cocinamos a la plancha, cortamos en trocitos y la añadimos a la pasta.





Picamos en trocitos pequeÃ±os las claras de los huevos y las incorporamos a la pasta. Pelamos los tomates frescos, troceamos en dados pequeÃ±os, picamos en rodajas las aceitunas negras e incorporamos todo a la ensalada, mezclamos bien todo y reservamos.



Del «ajilimã³jili» o ali±o.

En un mortero ponemos el ajo picado, las yemas de los huevos, los tomates secos, la albahaca, el aceite, el vinagre y la sal. Majamos bien todo conjuntamente y ali±amos nuestra ensalada.

Nos quedar±ı como resultado una deliciosa ensalada digna de los mejores chefs.

Consejo: Podemos tener la pasta cocida con antelación (le echaremos un chorro de aceite de oliva virgen extra, la metemos en un tupper, cerramos bien y a la nevera) y el «ajilimón» también (a un tupper y a la nevera), pero el montaje de la ensalada lo haremos el día de su consumo.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Carnes
2. Huevos
3. Pasta
4. Recetas sin horno
5. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

agosto 28, 2019

Autor

admin