



Ensalada de pasta con salchichas

Descripci3n

default watermark



TenÃa por la despensa un tarro de salchichas alemanas que me han regalado y se me ha ocurrido
Ãsta receta de ensalada, que para estos calores *viene que ni pintada*.

Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- 4 salchichas grandes. Si son pequeÃ±as 6.

- 1 cebolleta fresca pequeña.
- 10-12 pepinillos en vinagre pequeñitos.
- 10-12 aceitunas, las que más os gusten.
- 6 cucharadas soperas colmadas de mayonesa. O la necesaria para que la vinagreta quede ligada.
- 2 cucharaditas de postre no colmadas de mostaza.
- Aceite de oliva virgen extra y vinagre al gusto.
- Perejil picado.

Preparación:

Escogemos nuestra pasta para ensalada favorita y la cocemos **siguiendo siempre los consejos del fabricante**. La cocemos en abundante agua y sal, una vez cocida escurrimos, pasamos por agua fraa y reservamos.

Ponemos una sartén a fuego medio y echamos las salchichas, las doramos por sus caras, retiramos del fuego y troceamos en rodajas no demasiado grandes.



Pasamos la pasta a un bol amplio o ensaladera y reservamos.

Hacemos la mezcla de la mayonesa y la mostaza, que quede bien emulsionada y reservamos.

Lavamos y picamos finamente la cebolleta, las aceitunas y los pepinillos. Incorporamos todo, junto con las salchichas, a la pasta.



Vertemos la emulsi3n de mayonesa y mostaza, removemos bien, que se mezclen los ingredientes, si vemos que es poca aÃ±adimos mÃ¡s mayonesa, a vuestro gusto. AliÃ±amos con el aceite y el vinagre.

Â¡Menuda ensalada tendremos!



Consejo: Podemos hacer todo de vÃspera, emulsiÃ³n y pasta (a la que echaremos un chorro de aceite de oliva virgen extra, removemos y guardaremos en un tupper bien cerrado), aunque no mezclaremos todo hasta el momento de consumir. **No he aÃ±adido sal porque la llevan todos los ingredientes.**

SÃguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.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. Aperitivos
2. Ensaladas
3. Pasta
4. Recetas sin horno
5. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

julio 29, 2019

Autor

admin

default watermark