

Receta de Ensalada de Fideos Chinos y Salsa de Yogur

17 Jun 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica ensalada que mezcla la pasta y las verduras, además aliñada con una salsa de yogur que le da un toque especial, espero que os guste.

Ingredientes

- Fideos chinos (unos 100grs)
- Canónigos (100grs)
- Tomates secos hidratados (cuatro)
- Fiambre de pavo (unos 200grs)
- Cebolleta (una)
- Zanahoria (una)
- Cacahuètes pelados (unos 20)
- **Para la salsa:**
- Yogur griego (uno)
- Curry (una cucharadita)
- Pimienta negra
- Zumo de medio limón
- Aceite de oliva (una cucharada)
- Perejil picado
- Sal

Modo de Preparación

1. Cocer los fideos chinos en una cacerola con agua hirviendo y sal durante tres o cuatro minutos, pasarlos por agua fría y poner a escurrir

Ensalada de Fideos Chinos y Salsa de Yogur

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

2. En una sartén con un poquito de aceite de oliva, saltear la cebolleta y la zanahoria troceadas
 3. Añadir el fiambre de pavo partido en taquitos y los cacahuets, dejar unos minutos que se refrían con las verduras
 4. Preparar la salsa, mezclando todos los ingredientes en un bol y agitar con una varilla
 5. Colocar en una fuente los fideos chinos en el centro, alrededor una corona de canónigos, los tomates secos hidratados en agua y cortados muy finitos
 6. Echar encima las verduras salteadas con el fiambre de pavo
 7. Regarlo todo con la salsa de yogur y curry antes preparada y...buen provecho!!!
-