

Receta de Espirales Con Sandía Y Queso Mozzarella

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s Para hoy os dejo una rica ensalada de pasta y como algunos me han pedido recetas con sandía, pues aquí os dejo esta receta que espero que sea de vuestro agrado.

Ingredientes

- Pasta de espirales (cuatro cinco puñados)
- Aceite de oliva
- Maiz (una lata)
- Sandía (dos rodajas)
- Queso Mozzarella en taco (sobre 300grs.)
- Rúcula u otro tipo de lechuga (150 grs.)
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Poner agua a hervir con un poco de sal, y cuando esté hirviendo echar la pasta y dejar que cueza hasta que quede al dente
2. Escurrir bien y echar en una fuente
3. Añadir el maíz escurrido, la mozzarella en trozos, la rúcula o lechuga en tiras finas y por último las rajas de sandía peladas, troceadas y sin pepitas
4. Mezclar bien todo con la pasta
5. Añadir un chorro de aceite de oliva y espolvorear con pimienta negra