

Receta de Ensalada de Pasta Farfalle con Salmón Ahumado

03 Jun 2014



Buenos días a tod@s, para hoy martes os dejo la receta de una ensalada que resulta muy rica y refrescante ya que al parecer van a subir algo las temperaturas y apetece comer algo fresquito, espero que os guste.

Ingredientes

- Pasta farfalle (sobre 200grs)
- Salmón ahumado (cinco o seis lonchas)
- Cebolla o cebolleta (media o una según gustos)
- Queso feta
- Pimientos verdes, rojos y amarillos
- Caviar (opcional)
- Tomates cherrys (diez o doce)
- Aceite de oliva
- Vinagre de módena
- Eneldo
- Sal y pimienta
- Piñones (al gusto)
- Albahaca (unas hojas) opcional

Modo de Preparación

1. Hervir la pasta en abundante agua con sal, durante doce o quince minutos, escurrir y poner en una fuente
2. Cortar los pimientos en rodajas finitas, los tomates en cuartos, el queso en taquitos, la cebolla en juliana lo más fina posible y el salmón en tiritas
3. Añadir todos los ingredientes a la pasta y echar unos piñones
4. Espolvorear todo con un poco de eneldo, sal y pimienta
5. Echar un chorro de aceite de oliva y vinagre de módena
6. Terminar la ensalada con unas hojas de albahaca y unas bolitas de caviar
7. Servir fresquita y.....buen provecho!!!