



Ensalada de pasta fría

Ensalada de pasta fría

Ingredientes

- 250 g de Conchitas Doria
- 1 Pepino
- 1/2 Cebolla cabezona en plumas
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- Zumo de 1/2 limón
- 1 Tomate chonto en cubos
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de Ajonjolí

Preparación

1. Cortar el pepino en tajadas delgadas, sal pimentar y dejar reposar unos minutos. Mientras tanto, en agua hirviendo con sal, poner a cocinar la pasta de acuerdo con las instrucciones del empaque.
2. Mientras está lista la pasta, con un papel de cocina seca el exceso de líquido del pepino. Luego, agrega un poco de sal, pimienta, vinagre blanco y zumo de limón a las plumas de cebolla.
3. En un bowl grande agrega: el pepino, el tomate en cubos, la cebolla en plumas y la pasta, después de dejarla refrescar.
4. Para hacer la vinagreta, combina en un recipiente el zumo de limón, la chía y la mostaza. A continuación deja reposar la mezcla, al menos 30'.
5. Finaliza agregando la vinagreta encima de la ensalada y disfruta.

Acompañamiento:

Vinagreta:
3 cucharadas de zumo de limón
2 cucharadas de Chía
1 cucharada de mostaza