

Ensalada de pasta con aderezo cremosos de tomate

Tempo di preparazione: 140 min

Dificultad: Fácil

Salsa

- Aceite vegetal: 1/2 taza
- Azúcar: 1/4 de taza
- Cúrcuma: 1/4 cdta.
- Jugo de limón: 2 Cdas.
- Mayonesa, yogurt o una combinación de ambos: 1/2 taza
- Mostaza: 1 cdta.
- Paprika: 1/4 cdta.
- Pimienta molida: 1/4 cdta.
- Sal: 1/2 cdta.
- Salsa inglesa: 4 cdtas.
- Vinagre blanco: 2 Cdas.

Ingredientes

- Cebolla roja mediana, picada: 1
- Celery, picado (opcional): 1 tallo
- Huevos sancochados, fríos, pelados y cortados en cubos de 1/2 cm: 4
- Pasta corta (yo usé coditos), hecha al dente y ya fría: 400 g
- Perejil: para decorar

Preparación

Este aderezo cremoso de tomate, suave y sabroso, es ideal para acompañar una sencilla ensalada de pasta con vegetales. También se puede utilizar en sandwiches, hamburguesas o incluso un plato de langostinos o camarones. Siempre la querrás tener a mano.

Mezclar la Passata Pomì y el resto de los ingredientes en un procesador de alimentos o licuadora. Reservar.

En un bol mezclar la pasta fría, la cebolla roja picada, las aceitunas, el celery (si se usa) y los huevos.

Añadir la mitad del aderezo y mezclar, corregir el punto de sal y pimienta.

Llevar a la nevera y refrigerar al menos por 2 horas para que se integren bien todos los sabores.

Antes de servir añadir más aderezo en caso necesario (la pasta absorberá el líquido)

Decorar con perejil recién cortado.



For this recipe we used:

Tomate en Puré 1/2 taza

