

ENSALADA DE PASTA , AGUACATE Y NARANJA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Creativa

Coste: Muy económico

Descripción:

El contraste de sabores es espectacular y con la vinagreta citrica todo entra mejor.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 bolsa de mezclum de lechuga
- 3 aguacates pequeños
- 300 gr de pasta de huevo
- 6 tomates cherrys
- 1/2 cebolla
- 2 naranjas
- 25 gr de pasas
- 50 gr de nueces
- 1 limón
- 50 ml de vinagre de módena
- 150 ml de aceite de oliva
- pimienta negra molida y sal

Preparación:

Paso 1

En una olla con agua hirviendo, un chorrito de aceite y sal, cocemos la pasta hasta que quede al dente. Pasado este tiempo enfriamos la pasta para cortar la cocción y reservamos. Mientras tanto en un bol pequeño preparamos la vinagreta, exprimimos el limón agregamos el aceite, el vinagre y salpimentamos. Removemos bien y reservamos. Troceamos la lechuga en trozos no demasiado grandes y los ponemos en un bol grande. Picamos media cebolla muy fina, cortamos por la mitad los tomates cherry y agregamos al bol. Pelamos las naranjas muy bien, sin dejar rastro de piel blanca y cortamos a dados pequeños. Agregamos al bol. A continuación abrimos los aguacates, les sacamos la pulpa, cortamos a dados como la naranja y agregamos al bol. Desmenuzamos las nueces y agregamos las pasas. Sazonamos al gusto. Removemos todo y servimos en platos individuales regando con la vinagreta de limón.

