Ensalada tropical de pasta

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

Creador: Gema Martinez R

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 gr de farfalle (o fussilli)
- 16 barritas de surimi
- 8 rodajas de piña en su jugo
- 4 latas de atún en aceite
- 4 huevos duros
- salsa cocktail al gusto
- aceite de oliva
- sal

Preparación:

Paso 1

Ponemos a cocer la pasta en agua con sal. (Podemos también poner a cocer los huevos y aprovechar la cocción, pero habrá que sacarlos antes que la pasta). La cocemos hasta que esté al dente o al punto que nos guste a nosotros. Entonces la colamos, y la pasamos por un chorro de agua fría, para cortar la cocción. Le echamos un chorrito de aceite de oliva para que se mantenga suelta, removemos bien para repartir bien el aceite y la dejamos reservada. Mejor si este paso lo hacemos un buen rato antes o la noche anterior, que la pasta esté completamente fría.

Paso 2

Cortamos las barritas de surimi en rodajitas. Los huevos duros los picamos en daditos, y lo mismo con la piña. Desmenuzamos el atún con su propio aceite.

Paso 3

Entonces repartimos la pasta en los platos, y vamos haciendo capas en montoncitos encima de cada plato: el huevo, el surimi, el atún y la piña. Finalmente podemos añadir encima de la ensalada tropical un par de cucharadas de salsa cocktail, o servirla en un cuenco para que cada uno se ponga la que quiera.