

ANGULO

BURGOS

Ensalada de pasta con queso fresco

Angulo 100% cabra

Si se trata de ensaladas, la pasta proporciona un elemento versátil, variado y siempre diferente. Pueden ser espirales, mariposas, macarrones, rigattponi o esas caracolas que recogen el condimento y se impregnan por completo con el sabor y los aromas del aliño.

Ingredientes para 4 personas

- 200 gr caracolas de pasta
- 100 gr de champiñón fresco
- 2 pimientos asados
- 2 rebanadas de pan viejo
- 100 g de queso fresco Angulo 100% cabra
- Un manojo de hojas de rúcula
- 1 cucharada de mostaza en grano
- Vinagre balsámico
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Cocer la pasta en una olla con abundante agua hirviendo y sal, hasta que esté a punto. Escurrir, condimentar con un hilo de aceite de oliva, remover y reservar.

Preparar el aliño mezclando poco a poco la mostaza con el aceite, mientras se liga como si fuera una mayonesa. Aromatizar con unas gotas de vinagre balsámico (apenas unas gotas, porque la mostaza ya lleva vinagre) y reservar.

Cortar el pan en dados pequeños, freír en aceite de oliva, escurrir y reservar.

Picar los champiñones y los pimientos asados. Añadir a la pasta. Incorporar el queso fresco de cabra, cortado en dados, mezclar y aliñar con la vinagreta de mostaza. Unir en el último momento las hojas de rúcula, remover y servir.



4 pers.



30 min.



Media

Ignacio Medina

Crítico Gastronómico de la Guía del Ocio, y autor de numerosos libros, ha sido distinguido por la Real Academia Española de Gastronomía con el Premio Nacional de Gastronomía a la mejor labor periodística del año 2009.

