



Ensalada de caracolitos tricolor con moras, nueces y vinagreta de tomate



"Pasta tricolor, con nueces y moras ...que fiesta de colores"

Rinde 4 porciones

Ingredientes

120 gr. moras Hortifrut

320 gr. caracolitos tricolor

100 gr. nueces

200 gr. tomates

60 cc aceite de oliva

20 cc vinagre de manzana

Sal

Pimienta



inspiración de la naturaleza

Preparación

Paso 1.- Cocine la pasta "al dente", o sea que cocida pero firme, eso depende del tipo de masa que esté usando, luego enfríe rápidamente con agua fría y deje estilando.

Paso 2.- Agregue unas gotas de aceite a la pasta y revuelva para que no se peguen.

Paso 3.- Pique la mitad de las nueces peladas, y corte en cuartos el resto.

Paso 4.- Pele el tomate y retire la parte verde donde se sujetaba al tallo.

Paso 5.- Ponga el tomate en una licuadora, agregue el vinagre de manzana, la sal y la pimienta, y haga una salsa agregando el aceite lentamente.

Paso 6.- Mezcle la pasta, con las nueces picadas y en cuartos, las moras, y agregue la vinagreta de tomate, mezcle suavemente para no romper las moras.

Consejo

Agregue trocitos de jamón cocido a la salsa.