



ENSALADA GOURMET CON PESTO ROJO

(Tiempo de elaboración: 1 hora)

(Raciones: 3 - 4 personas)

Ingredientes

- 150 g de pasta
- 1 lata de maíz
- 1 lata de atún en aceite de oliva
- 1 aguacate
- 70 g queso de cabra Burgo de Arias
- Vinagre balsámico de Módena
- Pesto rojo

Elaboración

Esta es una ensalada de pasta que lleva un poco más de tiempo de elaboración, pero el resultado os merecerá la pena, ya que el pesto rojo le da un sabor fantástico.



- 1 Lo primero que comenzamos a hacer es el pesto rojo cuya receta está detallada haciendo un click en el icono abajo:

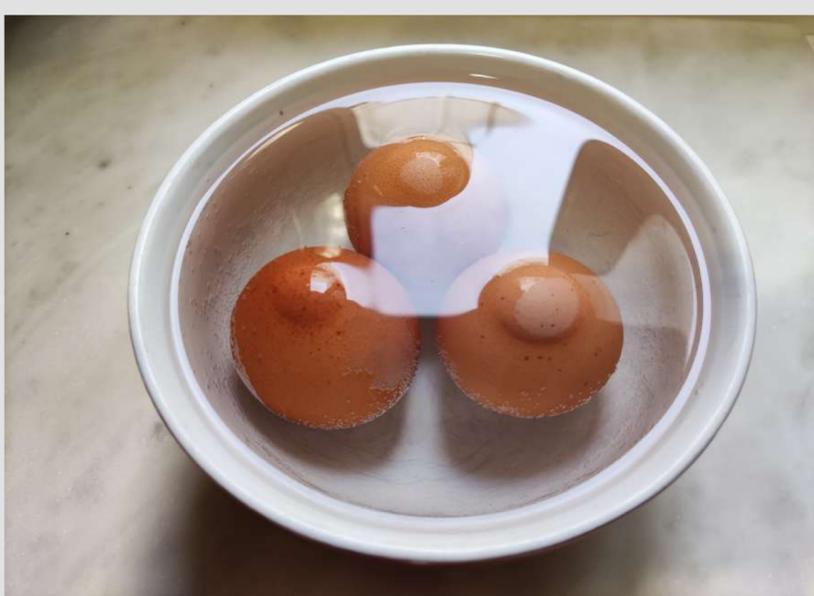
 [Receta Pesto Rojo](#)

- 2 Ponemos agua a hervir en una olla con un poco de sal y una cucharada sopera de aceite.

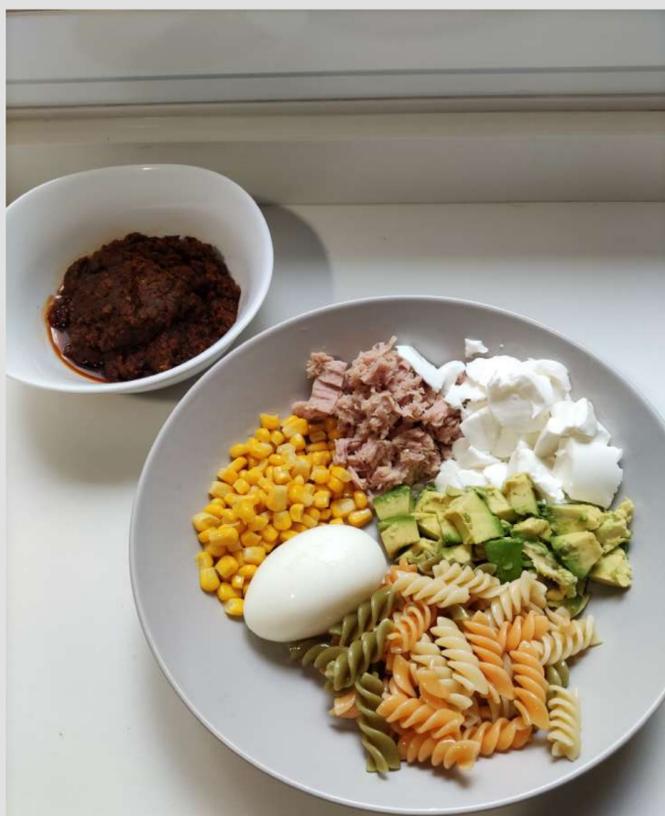
Una vez comience a hervir, echaremos la **pasta** y la dejaremos 9 minutos (dependiendo de la marca o el tipo de pasta, el tiempo puede ser diferente, así que fijaros en el tiempo que os indican en el envase). Cuando pase este tiempo, sacaremos la pasta y la escurriremos, para posteriormente dejarla en un tupper. Para que no se quede pegada echaremos un **chorro de aceite** y lo mezclaremos con la pasta.

- 3 En un cazo pequeñito pondremos agua a hervir. En ese momento bajamos el fuego de forma que siga hirviendo y añadimos el huevo. Lo dejamos durante 6 minutos, ya que de esta manera el huevo no estará excesivamente cocido.

Cuando lo saquemos, lo dejaremos en un cuenco con agua fría hasta que se enfríe el huevo.



- 4 Echamos el **maíz**, el **atún**, el **queso de cabra** y el **aguacate** troceado en el tupper, además del huevo cocido una vez se haya enfriado.



- 5 Mezclamos todo y por último añadimos el vinagre **balsámico** y el **pesto rojo**. No hay una cantidad exacta que echar, así que lo haremos a nuestro gusto.