Ensalda de pasta multicolor

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

Creador: viking10

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

El truco de esta receta:
Añadir remolacha en tiras da un toque de color, espectacular a este plato

Descripción:
Ensalada fresca, variada y deliciosa.

Ingredientes para 2 personas :

- 100 g de pasta multicolor
- 100 g de lechugas variadas
- 1 cucharada soperas de remolacha rallada
- 1 cucharada soperas de apio rallado
- 50 g de maíz
- 10 tomates cherry
- 9 cucharadas soperas de aceite
- 3 cucharadas soperas de vinagre
- 1 cucharada sopera de mostaza
- 1/2 cucharada de Azúcar
- pizca de sal
- 1 cucharada sopera de miel
- un puñado de Pasas
- un puñado de Nueces peladas
- Pimienta molida

Preparación:

Paso 1

Mezcla el vinagre con la mostaza, la miel, la sal y la pimienta y mézclalo con una batidora de las de batir la leche. Añade el aceite poco a poco hasta emulsionar la salsa y conseguir la textura deseada. Resérvalo. Mezcla

todos los ingredientes en una fuente, añádele las nueces peladas, las pasas y los tomates cherry cortados por la mitad. Riégalo con el aliño ¡y listo!