

Ensalada de pasta con aderezo cremosos de tomate



Tiempo de preparación: 140 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 Porciones)

Para esta receta hemos usado:

- **Ingredientes**

- Pure de tomate 700g 1/2 taza
- Cebolla roja mediana, picada 1
- Celery, picado (opcional) 1 tallo
- Huevos sancochados, fríos, pelados y cortados en cubos de 1/2 cm 4
- Pasta corta (yo usé coditos), hecha al dente y ya fría 400 g
- Perejil para decorar

- **Salsa**

- Aceite vegetal 1/2 taza
- Azúcar 1/4 de taza
- Cúrcuma 1/4 cdta.
- Jugo de limón 2 Cdas.
- Mayonesa, yogurt o una combinación de ambos 1/2 taza
- Mostaza 1 cdta.
- Paprika 1/4 cdta.
- Pimienta molida 1/4 cdta.
- Sal 1/2 cdta.
- Salsa inglesa 4 cdtas.
- Vinagre blanco 2 Cdas.



Preparación

Este aderezo cremoso de tomate, suave y sabroso, es ideal para acompañar una sencilla ensalada de pasta con vegetales. También se puede utilizar en sandwiches, hamburguesas o incluso un plato de langostinos o camarones. Siempre la querrás tener a mano.

Mezclar la Passata Pomì y el resto de los ingredientes en un procesador de alimentos o licuadora. Reservar.

En un bol mezclar la pasta fría, la cebolla roja picada, las aceitunas, el celery (si se usa) y los huevos.

Añadir la mitad del aderezo y mezclar, corregir el punto de sal y pimienta.

Llevar a la nevera y refrigerar al menos por 2 horas para que se integren bien todos los sabores.

Antes de servir añadir más aderezo en caso necesario (la pasta absorberá el líquido) Decorar con perejil recién cortado.

- *Maru Aveledo @elgatogolosoblog*