



ENSALADA GOURMET CON PESTO ROJO

(Tiempo de elaboración: 1 hora)
(Raciones: 3 - 4 personas)

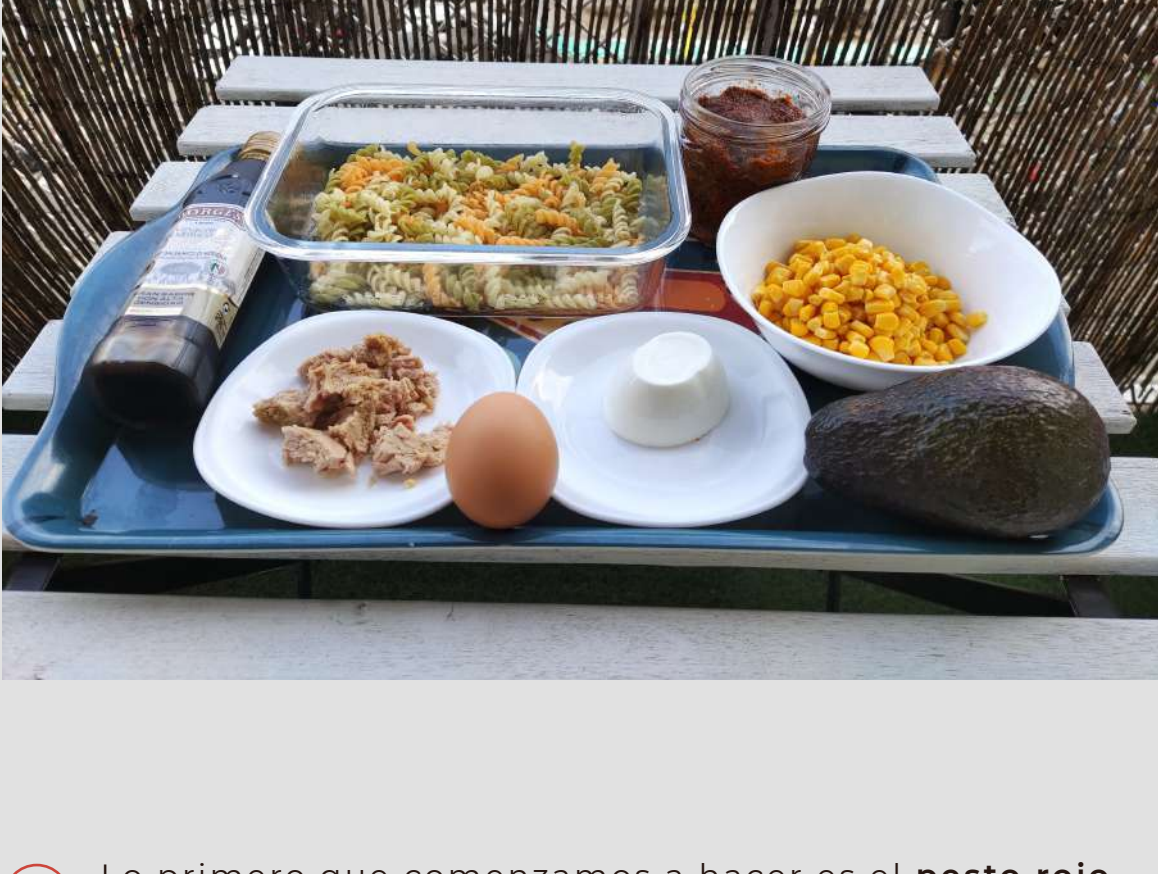
Ingredientes

- 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 (**su receta está al final de este documento**)

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.



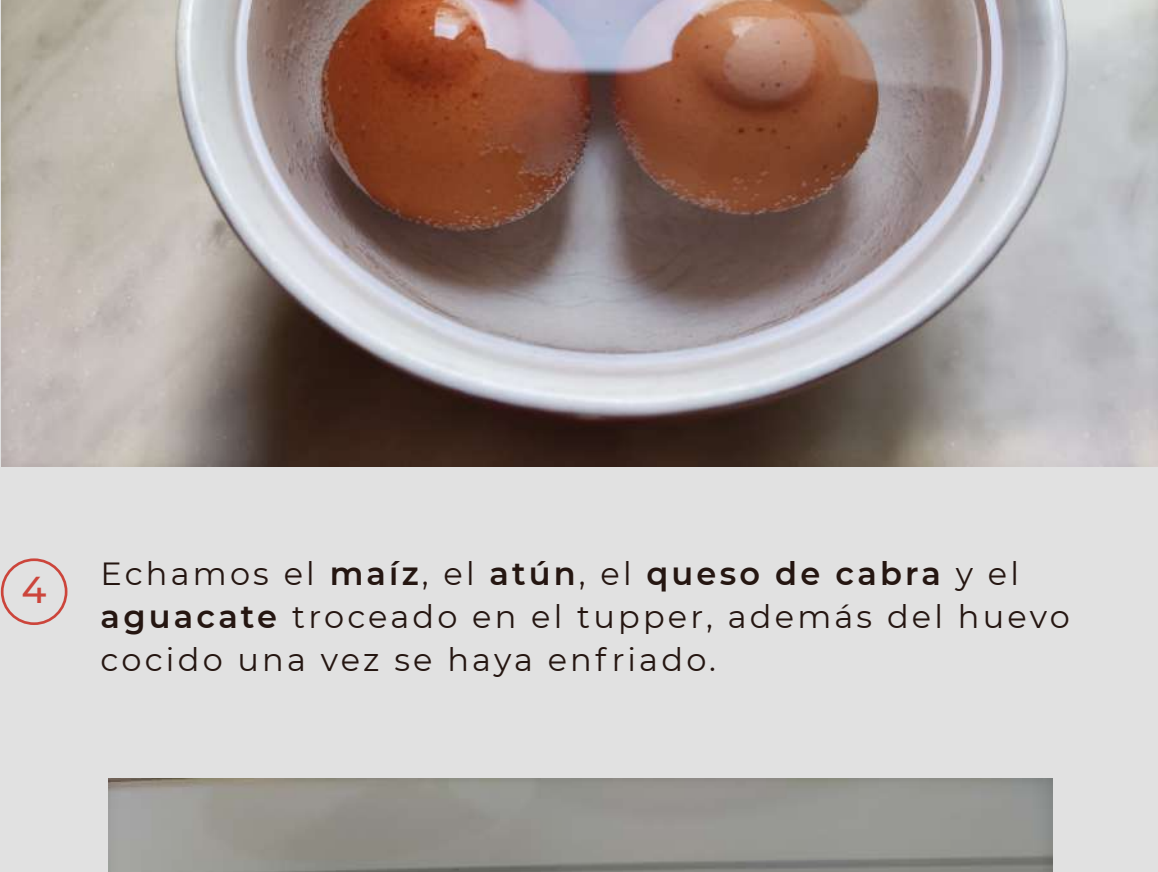
1 Lo primero que comenzamos a hacer es el **pesto rojo** cuya receta está detallada al final de este documento. Durante su elaboración iremos realizando los siguientes pasos.

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, asique 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 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, asique lo haremos a nuestro gusto.

danieledufis.github.io



PESTO ROJO

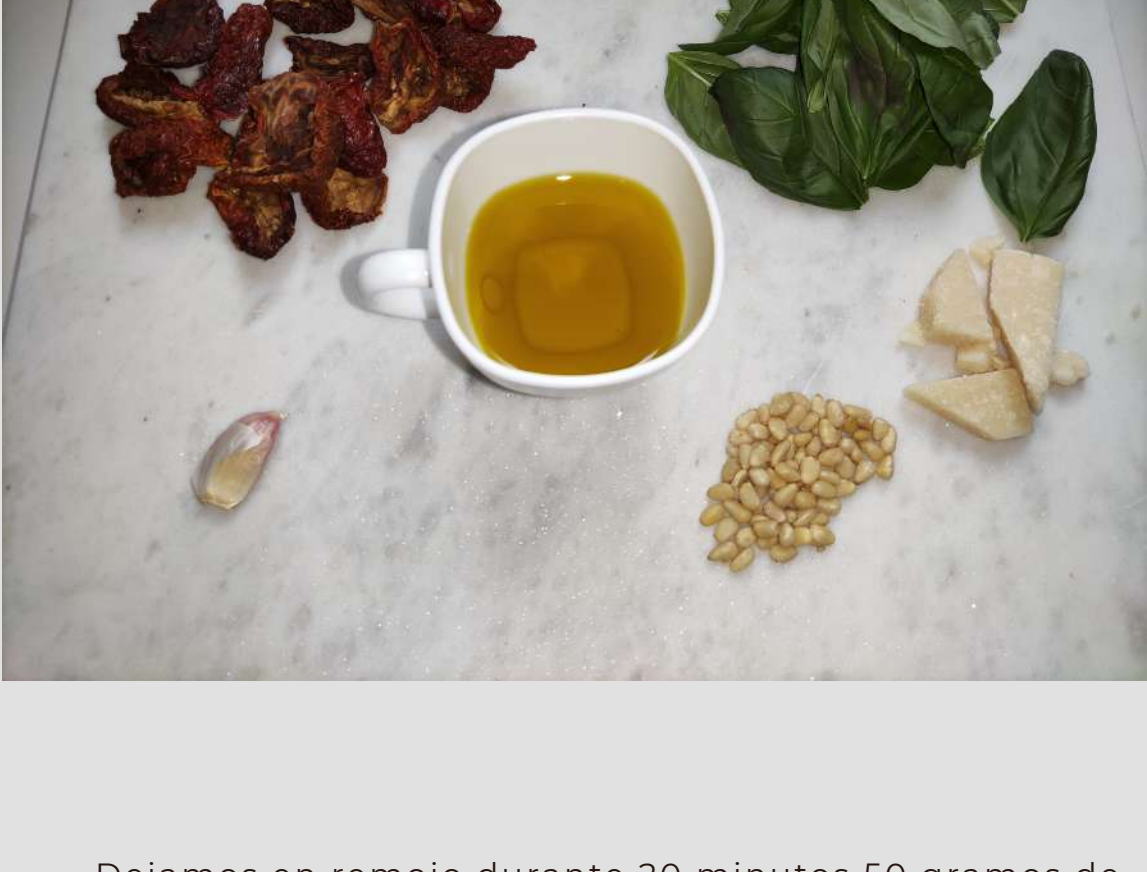
(Tiempo de elaboración: 30 minutos)

Ingredientes

- 50 g de tomate seco
- 20 g de albahaca
- 15 g de queso parmesano
- 1 diente de ajo pequeño
- 50 ml de aceite
- 15 g de piñones

Elaboración

Esta receta es prácticamente igual que la del pesto original aunque el resultado final de la textura de la salsa será un poco más espeso.



1 Dejamos en remojo durante 20 minutos 50 gramos de **tomates secos**. Durante este tiempo iremos realizando los siguientes pasos.

2 Lavamos los 20 gramos de **albahaca**. La escurrimos bien y la secamos con papel de cocina para que la salsa no quede acuosa.

3 Ponemos los 15 gramos de **piñones** en la sartén. Los calentamos en la sartén hasta que estén un poco tostaditos.

4 Cortamos en trocitos pequeñitos el **ajo** y el **queso parmesano** (este último podemos hacerlo con los dedos).

5 Por último sacamos los tomates secos del agua y los secamos con papel de cocina para evitar que nos quede la salsa acuosa.

6 Metemos todos los ingredientes en el bote y los trituramos:

- **Tomates secos**
- **Albahaca**
- **Ajo.**
- **Queso parmesano.**
- **Piñones.**
- **Aceite.** (Respecto al aceite echamos los 50 ml. Si veis que la salsa es demasiado espesa para vuestro gusto podéis ir echando un poco más hasta que sea de vuestro agrado).

El resultado es una salsa un poco más espesa que el pesto original, pero con un sabor espectacular.