

Receta: Ensalada de pasta con aguacate

Aprende cómo hacer ensalada de pasta con aguacate con este sencillo paso a paso. En esta ocasión con muy pocos ingredientes e invirtiendo muy poco tiempo de elaboración ya que, esta ensalada de aguacate y espirales de colores es muy fácil de hacer y sobre todo, está deliciosa.

Ingredientes

400 gramos de Espirales de colores
2 Aguacates
2 Cebollas
1 Pimiento rojo
1 pizca de Sal
1 pizca de Finas hierbas
1 chorro de Aceite de oliva virgen extra
1 chorro de Vinagre o jugo de limón

Preparación

El primer paso para preparar esta ensalada de pasta con aguacate es poner a cocer las espirales de colores llevando una olla con agua a ebullición y una vez que hierva, agregando la pasta y cocinándola según las instrucciones del fabricante (unos 10 minutos aproximadamente).

Una vez cocida la pasta, la escurrimos, la pasamos por debajo del chorro del agua para que se corte la cocción y después no se peguen las espirales entre sí y las reservamos para luego.

Mientras se cuecen las espirales, cortamos la cebolla en juliana y el pimiento rojo en tiras o en trozos, y los ponemos en una sartén con un chorrito de aceite caliente para saltearlos unos minutos. Salpimentamos y reservamos.

A la vez, pelamos y cortamos los aguacates en rodajas mientras salteamos las verduras de la ensalada de pasta con aguacate.

Una vez salteada la cebolla y el pimiento, agregamos la pasta escurrida. Espolvoreamos una pizca de sal y de finas hierbas al gusto y por último añadimos las rodajas de aguacate. Mezclamos todo bien para integrar los sabores de la pasta con aguacate.

Finalmente, aliñamos nuestra ensalada de pasta con aguacate con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y un poco de vinagre

o jugo de limón, como más os guste. ¡Y listo!

Con información de 800 noticias