

Ensalada pre-primavera



INGREDIENTES

- ◆ Pasta fussilli tri colore
- ◆ lechuga
- ◆ 1 huevo
- ◆ pimiento rojo
- ◆ cebolleta
- ◆ jamón york
- ◆ salsa de yogur
- ◆ aceite de oliva
- ◆ vinagre de Módena
- ◆ sal

PREPARACIÓN

- 1.- Se cuece la pasta fussilli, se escurre y se reserva. Igualmente se cuece el huevo (6-7 minutos) y se deja enfriar. Reservamos.
- 2.- Picamos, bien limpio, la lechuga, el pimiento rojo, la cebolleta, el jamón york y el huevo.
- 3.- Se junta todo y se aliña con un chorrito de aceite de oliva, sal y vinagre de Módena.
- 4.- Por último añadimos la salsa de yogur y mezclamos bien.