

Será por recetas



Fusilli con atún y vinagreta de mostaza

Pastas

 5 Personas

 30 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 400 gr. Fusilli
- 1 Pimiento rojo
- Para la vinagreta:
- 1 cucharada de zumo de limón
- 200 gr. Atún en aceite
- 1 Cebolla
- 6 cucharadas de Aceite
- 1 cucharada de mostaza
- 150 gr. Espárragos trigueros
- Unas hojas de albahaca fresca
- 3 cucharadas de vinagre
- 1 cucharada de miel

Elaboración

Poner a cocer mucha agua con una pizca de sal en una cacerola grande. Cuando el agua rompa a hervir añadir los fusilli y cocer durante unos minutos retirándolos al dente. Lavar, escurrir y reservar.

En una cazuela, poner a calentar agua y cocer el pimiento y los espárragos lo justo hasta que estén tiernos. Retirar, cortar el pimiento en brunoise y los espárragos a trozos y reservar. En un bol, hacer la vinagreta mezclando el aceite, el vinagre, el zumo, la mostaza y la miel. Rectificar de sal. Reservar.

En una fuente, colocar los fusilli calientes. Poner encima el pimiento troceado y los espárragos mezclados con el atún desmigado sin su aceite.

Bañar por encima con la vinagreta y espolvorear con la albahaca muy picada.



Autor receta de Fusilli con atún y vinagreta de mostaza

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012