

# Ensalada de Coditos



## Ingredientes

**Fideos coditos cocidos:** 200 grs

**Nueces picadas:** c/n

**Rúcula:** 100 grs

**Tomates cherry:** 200 grs

**Manzana verde:** 1 Unidad

**Queso Fontina:** 200 grs

**Sal y Pimienta:** c/n

**Zanahorias ralladas:** 2 Unidades

## Aderezo

**Aceto balsámico:** 1 cda

**Yogurt Natural:** 2 cdas

**Mayonesa:** 2 cdas

## Preparación de la Receta

- En un bol mezclar tomates cherries en mitades, *manzana* en cubitos, *zanahoria* rallada, la *rúcula*, queso en cubitos y reservar.
- Cocinar la pasta en abundante agua hirviendo con sal hasta que esté al dente.
- Colar y enfriar enseguida bajo el chorro de agua fría.
- Agregar al bol del aderezo los vegetales, la pasta y mezclar bien.
- Servir en ensaladera y terminar con hojas de *rúcula* y nueces picadas por encima.

## Aderezo

- Combinar en un bol grande yogurt con el aceto, la *mayonesa* y reservar.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-coditos>