Ensalada de Pasta de Verano

Ingredientes

Bresaola: 150 Gramos
Paraguayas: 2 Unidades
Queso azul gorgonzola: 100 Gramos
Rúcula: 100 Gramos
Manzana: 1 unidad
Pasta casarecce: 500 Gramos
Queso Parmesano: 100 Gramos

Aliño

Aceite de oliva virgen extra: 5 cdas
Mostaza: 1 cdta
Sal y Pimienta: c/n
Salsa Perrins: 1 cdta
Vinagre Balsámico: 1 cdta

Armado

Cuscurros de pan tostado: c/n

Preparación de la Receta

- Cocer la pasta en abundante agua con sal, refrescar y reservar.
- Cortar en láminas finas la *manzana* y el *albaricoque* fresco.
- Laminar el queso parmesano.
- En un tazón poner 5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, la *mostaza*, la salsa Perrins y 1 cucharadita de *vinagre* balsámico.
- *Sazonar* con sal y pimienta.
- Mover con varillas para montar la salsa.
- Mezclar la pasta con la *rúcula* y rectificar de sal.
- Colocar las lonchas de *manzana* y las paraguayas troceadas.
- Poner el queso parmesano y el gorgonzola en tacos.
- Poner la bresaola en forma de pañuelos y terminar con la salsa.
- Acompañar con unos crostones de pan tostado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pasta-de-verano