

Ensalada pasta con aliño aceitunas negras y albahaca

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

300 gr Pasta — espirales (si son de tres colores mejor)

Orégano

Aceitunas — negras del bajo Aragón

Albahaca

Pimienta negra

Sal

Aceite oliva

150 gr Judías verdes — (habichuelas)

150 gr Mozzarella — fresca

150 gr Jamón York (jamón cocido)

Perejil

ELABORACIÓN

Hervimos la pasta en abundante agua con sal y un chorrito pequeño de aceite, la dejamos al dente, cuando está la escurrimos, colocamos en un bol y ponemos un chorrito de buen aceite de oliva, si está aromatizado con albahaca mucho mejor. Las judías verdes, las cortamos como en trocitos pequeños, las guisamos en agua con sal, cuando están tiernas pero enteras, escurrimos y dejamos enfriar. El jamón cortado a dados pequeñitos. Los tomates a gajitos. La mozzarella (algunas veces viene en bolitas pequeñas), si es así las cortamos en dos, si no, cortamos trocitos similares al jamón. Unimos todos. Hacemos un buen majado de aceitunas negras del bajo Aragón ¿porqué éstas?, porque son mucho mas aromáticas y jugosas, añadimos un buen aceite de oliva, picamos un manojito de albahaca y lo añadimos todo. Guardamos en la nevera hasta el momento de servir. Mejor hacerla unas cuantas horas de comer, de esta forma el aceite y el majado se van a encargar de aromatizar debidamente la pasta y resto de

los ingredientes.

MAVILLUM