Ensalada de pasta con pollo y curry

15/09/2016



En verano es lo que más apetece, una ensalada de pasta bien fresquita. Además, podemos ir variando ingredientes y así hacer ensaladas totalmente distintas para no aburrirnos. El que hoy os propongo es un plato delicioso que seguramente os va a encantar.

Ingredientes (para 5 o 6 personas):

- 350 grs. de pasta (yo he utilizado margaritas)
- 5 o 6 Filetes de pechuga de pollo
- 1 Cebolla morada
- Queso semicurado
- 1 Lata de maíz dulce
- 1 Bote grande melocotón en almíbar

Ingredientes para la salsa curry:

- 5 cucharadas de mayonesa
- 2 yogures naturales
- 5 cucharaditas de curry en polvo
- 1 ½ cucharadita de azúcar

- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 pizca de sal

Elaboración de la salsa curry:

Echar en un bol la mayonesa y el yogur, mezclar con un tenedor hasta que esté totalmente integrado.

Agregar el resto de ingredientes y mezclar.

Por último probar para saber si está a nuestro gusto.



Elaboración:

Cocer la pasta en abundante agua y sal, dejándola al dente. Enjuagar con agua fría y dejar escurrir.



Para suavizar el sabor de la cebolla y además que no repita, la podéis sumergir en agua y vinagre durante 10 minutos.



Hacer las pechugas a la plancha y reservar.



Partir el queso en daditos.



Picar finamente la cebolla.



Sacar el maíz de la lata, enjuagar con agua y escurrir.



Partir el melocotón en almíbar en trocitos.



Por último trocear la pechuga que habíamos reservado y mezclar todo en una fuente amplia.

Aliñar con la salsa curry y dejar enfriar en la nevera para tomarla bien fresquita.



Anotaciones:

Para que las pechugas queden más tiernas, las he dejado macerar toda la noche en la nevera con leche junto con el zumo de medio limón, un diente de ajo picado, un poquito de perejil, sal y pimienta.

Podéis cambiar el melocotón en almíbar por piña, también queda riquísima.

¡Buen provecho!