

ENSALADA NIÇOISE CON ESPIRALES



Ingredientes

250 gr. ESPIRALES EL PAVO
250 gr. tomate rojo cortado a trocitos
1 pimiento rojo cortado a tiras finas
1 lata de atún (aprox.200 gr.)
6 filetes de anchoa en aceite
1 cebolla roja
10 aceitunas negras deshuesadas y cuarteadas
1 cucharadita de perejil picado
3 cucharadas de alcaparras
6 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de vinagre de vino tinto
1 cucharada de mostaza francesa en grano

Preparación

En una ensaladera, poner las espirales cocidas y enfriadas junto con el atún, las judías, el pimiento, el tomate, la cebolla, las aceitunas, las alcaparras y el perejil. Mezclar bien y reservar en el frigorífico.

Preparar la vinagreta en un recipiente, mezclando el queso con la mostaza, las anchoas y el vinagre. A continuación, verter el aceite poco a poco y sin dejar de remover. Salpimentar y reservar en el frigorífico.

Antes de servir, mezclar bien la vinagreta con las espirales. Rectificar de sal y pimienta si fuese necesario.