

ENSALADA DE LAGRIMAS DE PASTA CON CASTAÑAS ASADAS Y FRUTOS SECOS



INGREDIENTES

300 g pasta risoni

1 litro de caldo de ave

Sal

200 g de castañas asadas limpias

50 g de pistachos

50 g de pecanas

50 g de albaricoques

50 g de pasas

Vino moscatel

Pimienta de Cayena

Pimienta negra

Cebollino

Sal

MODO DE HACERLO

Tostar los frutos secos junto con las castañas.

Picar un poco los albaricoques, las uvas pasas y macerar con el vino moscatel.

Hervir el caldo, añadir la pasta y cocer según las instrucciones del paquete. Escurrir y añadir un chorrito de aceite.

Saltear con todos los ingredientes juntos, salpimentar.

Servir con cebollino picado.