

ENSALADA DE PASTA CORTA A LOS QUESOS CON ACEITUNAS NEGRAS Y MOJO DE CILANTRO



INGREDIENTES

550 g de pasta corta
8 nueces
250 g de requesón
75 g queso azul
Aceitunas negras
1 cebolla morada

MOJO DE CILANTRO

1 manojo de cilantro fresco
Jengibre rallado
1 diente de ajo
2 cucharadas de salsa de soja
1 cucharada de zumo de limón
5 cucharadas de AOVE

MODO DE HACERLO

Cocer la pasta según las indicaciones del fabricante.

En un bol, mezclar el requesón y el queso azul hasta integrarlos bien.

Mezclar la pasta con el mojo y los quesos. Agregar la cebolla picada finamente, las aceitunas cortadas en rodajas y las nueces trituradas.

PARA EL MOJO DE CILANTRO

Machacar el diente de ajo en un mortero hasta que sea una especie de puré, agregar el jengibre rallado, añadir las hojas de cilantro y por ultimo el zumo de limón y la salsa de soja. Llevar esta mezcla a un envase de cristal, agregar el aceite, tapar y agitar unos minutos hasta ligar.