
Ensalada de coditos con tocineta y huevo

6 porciones · Preparación: 10 min · Cocción: 30 min · **Total: 40 min**

Ingredientes

- ☐ 6 huevos grandes
- ☐ 1 libra de coditos
- ☐ 1 libra de tocineta de buena calidad
- ☐ Más o menos 1/4 taza de cebolla rallada con su jugo
- ☐ 1 diente de ajo, rallado o majado
- ☐ 1 cucharada bien llena de mostaza Dijon
- ☐ Más o menos 3 cucharadas de vinagre balsámico blanco o vinagre de vino blanco
- ☐ 1/2 taza de aceite de oliva extra virgen
- ☐ Sal kosher y pimienta negra recién molida
- ☐ 1/2 cucharadita de salsa picante
- ☐ 1 frasco (de 4 onzas) de pimientos morrones picados, escurridos
- ☐ 1/2 taza de perejil liso picado

Pasos

- 1** Prenda el horno a 375 °F.
- 2** Ponga los huevos en una ollita y cúbralos con agua. Póngalos a hervir a fuego alto, tape la olla, apague el fuego y deje los huevos ahí 10 minutos. Páselos a agua fría para cortarles la cocción. Rómpales la cáscara y déjelos en el agua fría. Cuando estén fríos, pélelos y píquelos.

- 3 Mientras tanto, ponga a hervir una olla grande de agua para los coditos. Acomode toda la tocineta menos 6 lonjas en una bandeja con rejilla y métala al horno caliente. Hornéela 15 minutos o hasta que esté crujiente. Cuando se pueda agarrar, píquela y apártela.
- 4 Pique la tocineta que quedó y échela al agua hirviendo junto con los coditos. Cocínelos hasta que estén al dente. Escúrralos, enjuáguelos y saque los pedacitos de tocineta hervida.
- 5 Mientras se cocinan los coditos, eche en un bol la cebolla rallada, el ajo, la mostaza Dijon y el vinagre. Agregue el aceite de oliva batiendo y sazone con bastante sal, pimienta y salsa picante. Añada los coditos, los huevos picados, los pimientos morrones, el perejil y la tocineta crujiente picada. Mezcle todo y sirva.

✎ Escrita originalmente en inglés



Escanee para abrir esta receta

chachaskitchen.com/es/recipes/bacon-and-egg-macaroni-salad/

Una receta de Chacha's Kitchen