

RESTAURANTE BAKARTXO

ESPAGUETI EN ENSALADA

- 1 puñado pequeño de espagueti por persona.
- Bonito en escabeche, al natural o en aceite. Bien escurrido.
- Alcaparras.
- Anchoas en aceite.
- Salsa rosa.

Cocer los espaguetis con abundante agua salada. Escurrirlos, pasarlos por agua fría y volverlos a escurrir.

Mientras tanto, desmigalar el bonito, cortar las anchoas en trozos muy pequeños y escurrir las alcaparras.

Cuando la pasta esté muy seca, añadir todo lo que hemos preparado, mover bien para que se junte.

Preparar la salsa rosa. Esta es una mayonesa a la que se le añade tomate Kétchup, mostaza y un poco de brandy.

Añadir la salsa rosa a la pasta, mezclar y poner a enfriar.