

Ensalada de espirales con Amanita caesarea.



Ingredientes:

- 300 gr. de espirales (pueden ser de colores), 250 gr. de gambas, 200 gr. de *Amanita caesarea*, 150 gr. de jamón de york, 250 gr. de aceitunas rellenas, 50 gr. de pepinillos, 1 latita de atún, 1 lata de alcachofas, perejil, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- Lavamos muy bien las *Amanitas caesareas* y las partimos en trozos regulares.
- Ponemos una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva y damos una vuelta a las setas, junto con las gambas peladas. Ponemos sal y perejil picado.
- Mientras, preparamos las alcachofas, partiéndolas en trozos, los pepinillos a láminas muy finas, las aceitunas picadas y el jamón de york a dados. Reservamos.
- Cocemos la pasta en abundante agua con sal. Escurrimos y pasamos con agua fría. En una ensaladera grande ponemos la pasta e incorporamos el resto de los ingredientes. Aliñamos a gusto, bien con aceite y vinagre, o bien con mayonesa o salsa rosa.