Ensalada de pasta al horno

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 30 g de pasta hervida
- 1/2 aguacate pelado, sin hueso y cortado a daditos
- 150 g de atún en aceite, escurrido y desmenuzado
- 9 espárragos blancos en conserva cortados pequeños
- 8 hojas de cogollo
- 200 ml de mahonesa
- 1 cebolleta picada
- 2 zanahorias peladas ralladas
- 100 g de lechuga variada
- 150 g de queso Emmental

Preparación:

Paso 1

Mezclar en un cuenco la pasta con el aguacate, las zanahorias, la cebolleta, los espárragos y el atún. Poner en una bandeja forrada con papel sulfurizado la lechuga variada como base y a continuación la mezcla anterior. Tapar con las hojas de cogollo, cubrir con la mahonesa y repartir por encima el queso. Gratinar en el horno 5-8 minutos, hasta que esté dorado.