

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** ChefB



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Saludable

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de pasta tricolor
- 50 gr de aceitunas negras en rodajas
- 1 pimiento rojo
- 2 latas de atun en aceite oliva
- 1 pizca de sal
- aceite oliva
- vinagre de jerez

Preparación:

Paso 1

- cocemos la pasta en abundante agua con una pizca de sal según las indicaciones del fabricante , enfriamos y reservamos.

Paso 2

cortamos el pimiento en trozos y lo mezclamos junto con las aceitunas negras y el atun, alineamos con el aceite de oliva y el vinagre y la sal