

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** consuelo ruso m



**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 atún, alineamos con el aceite de oliva y el vinagre y la sal