Ensalada de pasta de espirales y lazos

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

Creador: Frambuesa



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

El truco de esta receta:
La ciruela le da un suave toque dulce a esta ensalada de pasta

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 200 gr.de pasta
- 2 zanahorias medianas
- 2 huevos duros
- 1 lata de atún en aceite de oliva (bien escurrido y desmigado)
- 1 cebolleta picada
- 6 ciruelas pasas sin hueso

Preparación:

Paso 1

Hervir la pasta con un chorrito de aceite y una cucharada de sal, durante 9 minutos. Escurrir y reservar. Añadir el huevo duro y el atún desmenuzados.Las ciruelas, la cebolleta y las zanahorias a trocitos pequeños. Aliñar con aceite de oliva y sal.