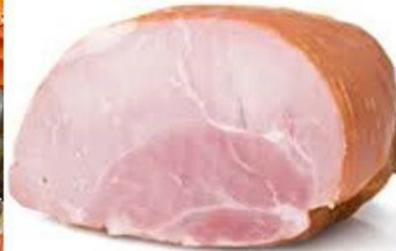


ENSALADA DE PASTA



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Maria Marta Sig



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico



Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 GR de MACARRONES DE COLORES
- 100 GR de JAMON COCIDO
- 1 TOMATE
- 4 HOJAS de LECHUGA
- 4 PEPINILLOS
- 12 ACEITUNAS RELLENAS
- 1/2 VASO de MAYONESA
- 1 PEREJIL PICADO
- 1 SAL

Preparación:

Paso 1

CUECE LA PASTA EN UNA CACEROLA CON AMBUNDANTE AGUA HIRVIENDO SALADA HASTA QUE ESTE AL DENTE, ESCURRELA, REFRESCALA CON AGUA FRIA Y ESCURRELA DE NUEVO

Paso 2

MIENTRAS PICA EL JAMON LA LECHUGA Y EL TOMATE Y LOS PEPINILLOS Y CORTA LAS ACEITUNAS

EN RODAJAS

Paso 3

COLOCA LA PASTA EN UNA ENSALADERA AÑADE LOS INGREDIENTES ANTERIORES PICADO Y MEZCLALA AGREGA EL PEREJIL PICADO Y LA MAYONESA MEZCLALO DE NUEVO Y SIRVE LA ENSALADA