Ensalada refrescante de pasta

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

Creador: Luis Muñoz **Recetizador:** Susana Domingo



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

Descripción:

Ahora que llega la primavera y las temperaturas empiezan a subir, ¿qué mejor que empezar a comer recetas más refrescantes?

Ingredientes para 2 personas :

- 125 gramos de Lazos de pasta Gallina Blanca
- 2 hojas de lechuga
- 1 tomate
- Olivas verdes sin hueso La Española
- Olivas negras sin hueso La Española
- 1 lata de atún
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal

Preparación:

Paso 1

Lavamos la lechuga y la hacemos en trozos muy pequeños. Pelamos el tomate y también lo hacemos dados. Añadimos ambos a una ensaladera.

Paso 2

Abrimos la lata de atún. Picamos las olivas y lo añadimos también a la ensaladera. Podemos a enfriar.

Paso 3

Ponemos un cazo de agua a hervir. En ese momento añadimos la pasta y la cocemos el tiempo que marque el fabricante. Escurrimos y lo pasamos por agua fría.

Paso 4

Sacamos la ensaladera del frigo y añadimos la pasta. Aliñamos al gusto y....¡a comer!