

ENSALADA PASTA

INGREDIENTES

Las cantidades en esta receta son muy relativas ya que se puede añadir más de una cosa o de otra en función de lo que se prefiera.

- Pasta de lazos o espirales (80 g por persona)
- Queso Mozzarella, o Buguitos de Arias o Fresco en bolas (25 g por persona)
- Tomates Cherry (4-5 por persona)
- Atun en aceite de oliva de lata (20 g por persona)
- Huevo duro (uno por persona)

Se pueden añadir muchas más cosas en función del gusto, como Aguacate, Aceitunas, Pavo o Jamón Jork (se usan muchas veces en sustitución del atún).

PREPARACIÓN

1. Se cuecen los huevos (10 min con el agua en ebullición) y luego se pelan
2. Se cuece la pasta según indique el envase.
3. Una vez cocida, se echa la pasta en bol donde se vaya a servir.
4. Se trocean en cuadrados el queso y los huevos duros.
5. Se parten los tomates cherry a la mitad
6. Se añade al bol los tomates, el queso, el huevo duro, el atún y se remueve hasta que quede todo mezclado homogéneamente.
7. En un cuenco pequeño, hacemos una vinagreta:
 - a. Se añade aceite, vinagre y mostaza dulce,
 - b. Se bate todo hasta que se mezcle todo bien

Se presenta en la mesa, y cuando vayáis a empezar a comer se le echa la vinagreta.

Y a Servir y disfrutar