

Ensalada de pasta corta con atún

Esta receta es muy rendidora, rápida y fácil de preparar. Es muy apropiada para servirla en una reunión, y también cuando debemos salir con el almuerzo y no hay donde calentar. El toque se lo da la mostaza. Se puede variar el atún por salchichas, pollo desmechado, o jamón y queso amarillo

Ingredientes

20 minutos

05 raciones

1. 500 gramos pasta corta
2. 1 lata atún grande
3. 1 Cebolla grande cortada en brunoise
4. 1 Pimentón grande rojo cortado en brunoise
5. 1 Cebollín cortado
6. 2 Tallos apio España cortados en dados
7. al gusto Cilantro picadito
8. al gusto Sal
9. Mostaza, Mayonesa
10. Salsa de soya (opcional)

Paso a paso

1 Colocar agua suficiente al fuego con 2 cucharadas soperas de sal, una vez que comience a hervir colocar la pasta, mover para que no se pegue. Dejarlo el tiempo que indica el empaque. Colar la pasta y luego colocar en una escudilla grande, colocar un poco de aceite de oliva o cualquier otro y mover para que quede suelta. Dejar enfriar.

2 Sofreír los aliños: cebolla, cebollín, pimentón, apio España. Luego mezclar la pasta con un poco de mayonesa, colocar los aliños y mezclar. Agregar la mostaza, mezclar, agregar unas gotas de salsa de soya, mezclar; agregar sal al gusto, probar y rectificar. Colocar el atún y el cilantro y mezclar. Guardar en la nevera un rato antes de servir. ¡Buen provecho!

Redacción La Mañana Digital