

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:37
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ensalada-hawai-de-pasta-con-salsa.html>

Ensalada de pasta

INGREDIENTES

2 vasos de pasta de espirales
1 latita de maíz en grano
2 cucharaditas de cebolla picada
Eneldo picado
1 tomate duro (verde)
1 huevo duro picado
Pimienta blanca
Mayonesa (opcional)
Sal, vinagre y aceite
1 latita de atún
1 pimiento verde (de freír)

PREPARACIÓN

Cocer la pasta en agua hirviendo con sal gorda, cuando esté al dente pasar por agua fría y dejar escurrir.

En una ensaladera, verter la lata de atún con el aceite, añadir la cebolla, el tomate, el pimiento y el huevo, todo muy picadito, sal y pimienta, ponerle un chorrito de vinagre y aceite de oliva, espolvorear bastante eneldo, remover y añadir la pasta que estará bien escurrida, volver a mezclar y dejar en la nevera, para enfriarla, servir acompañada de mayonesa.

OTRAS VARIEDADES:

- Espirales con piña, pollo y manzana
- Espirales con gambas, palitos de cangrejo y espárragos