



ENSALADA DE PASTA CON SALSA DE ATÚN

Ingredientes:

Ingredientes

- 500 g de ejotes, cocidos y partidos a la mitad
- 5 cebollitas de cambray, picadas
- 1 lata de atún
- 10 jitomates cherry, partidos
- 4 cucharadas de vinagre de manzana
- 10 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de mostaza Dijón
- 4 cucharadas de crema
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de tomillo, molido
- 200 g de pasta mariposa, cocida
- Limones para acompañar

Procedimiento:

Preparación:

1. Mezcla en una ensaladera los ejotes con las cebollitas, el atún y los jitomates.
2. Aparte, en un tazón mezcla con la ayuda de un batidor de globo el vinagre con el aceite, la mostaza, la crema, la sal, la pimienta, el azúcar y el tomillo.
3. Baña las verduras con el aderezo y mezcla muy bien por último, incorpora la pasta cocida y mezcla con cuidado para que no se rompa.
4. Sirve con rodajas de limón.

Tiempo de preparación: 25 minutos

Grado de dificultad: Medio

Porciones: 4

