



Ensalada de argollitas y atún a las hierbas

Ensalada de Argollitas Doria de Atún a las Hierbas

Ingredientes

- 1 Paquete de Argollitas Doria de 250gr
- 2 Latas de Atún
- ½ Cebolla en cuadritos
- 4 Tomates en Rodajas
- 1 Cucharada de Jugo de Limón
- 1 Manojito de Albahaca
- 1 Manojito de Perejil picado
- 1 Cucharadita de Mostaza

Preparación

1. Ponemos abundante agua en una olla y ponemos a cocinar las Argollitas Doria por un tiempo aproximado de 9 a 12 minutos. Siempre recordando que debemos agregar por 1 litro de agua 1 cucharadita de sal por cada 100 g de pasta.
2. Por otro lado, en un recipiente agregamos el atún, unas hojas de albahaca picada, la cucharadita de mostaza, un poco de perejil picado y la cebolla en cuadritos. Una vez estén las Argollitas Doria, las añadimos a este recipiente y mezclamos por última vez
3. Para acompañar nuestra ensalada, en un sartén ponemos aceite a calentar, recordando poner la cantidad necesaria que cubra las papas.
4. Cuando este caliente ponemos las papas a freír y cuando estén listas las llevamos a una cama de servilletas para que esta absorba la grasa.
5. Cuando vayamos a servir la ensalada de Argollitas Doria de Atún a las Hierbas, hacemos una cama con rodajas de tomate y servimos la ensalada sobre esta.
6. Acompañamos con las papas fritas estilo francesa. Decoramos con unas hojas de albahaca y rociamos la cucharada de jugo de limón por encima.
7. La ensalada de Argollitas Doria de Atún a las hierbas siempre será la mejor opción para esos días en los que quieres comer saludable.
8. Ahora disfruta de nuestra deliciosa Ensalada con pasta de Argollitas Doria y atún a las Hierbas

Acompañamiento:

1 paquete de papas fritas estilo francesa
 Aceite vegetal