



Ensalada de pasta con atún

Ensalada de pasta con atún

Ingredientes

- 1 paquete de Macarrones Doria de 250 gramos
- 1 lata de atún escurrida y desmenuzada
- 125 gramos de queso doble crema en cuadros
- ½ taza de albahaca fresca
- ½ taza de champiñones
- 1 limón
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En una olla con abundante agua hirviendo, cocina los Macarrones Doria con sal; usa 1 cucharadita de sal por cada 100 gramos de pasta en 1 litro de agua. Una vez han pasado de 12 a 15 minutos, escurre la pasta retirando toda el agua.
2. En una ensaladera grande colocas todos los ingredientes: el atún, el queso, la albahaca y los champiñones, finalmente agrega los Macarrones Doria y mezcla con cuidado.
3. Puedes también incluir trozos de los vegetales que prefieras, como tiras de pimentones o bastones de zanahoria.
4. Adereza con el jugo de limón, sal y pimienta al gusto.
5. Si quieres dar un toque final y nutritivo a la receta, puedes agregar semillas de quinua también.
6. Sirve con una bebida refrescante, siendo una limonada el acompañamiento ideal.

Acompañamiento:

Arroz Blanco.