



Pasta integral con atún

Pasta integral con atún

Ingredientes

- 120g Spaghetti Integral Doria
- 2 cucharadas de aceite
- 1 lata de atún
- 1/2 taza de espinaca picada
- Ralladura de 1 limón
- Zumo de 1 limón
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Agua de la cocción de la pasta

Preparación

1. Preparar la pasta y dos minutos antes del tiempo que indica el empaque, escurrir y reservar una taza del agua de la cocción de la pasta.
2. Mientras tanto, en una sartén con el aceite caliente dorar el ajo, agregar el atún, la espinaca, el limón y la pimienta.
3. *No cocinar por más de 5 minutos para que el atún no se seque.
4. Agregar la pasta a la sartén que tiene el atún, integrar junto con 1/2 taza del agua de la pasta y dejar cocinar por los dos minutos faltantes.
5. Agregar la ralladura del limón y disfrutar.