

Receta de Espirales con Atún y Huevo

09 Jun 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de Espirales con Atún y huevo cocido, seguro que os gustará y sobre todo a l@s amantes de este tipo de pasta, os puedo decir que yo la preparo en casa y les gusta mucho y los platos quedan bastante limpios.

Ingredientes

- Espirales de colores (400grs o más según comensales)
- Sal (un puñadito)
- Atún en aceite (tres latas)
- Huevos cocidos (tres o cuatro)
- Aceite de oliva
- Vinagre de Módena

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola con agua y un poco de sal y cuando esté hirviendo, echar la pasta y dejar cocer removiendo de vez en cuando hasta que quede al dente
2. Cocer los huevos con agua y un poquito de sal
3. Poner la pasta en el escurridor y después echarla en un bol
4. Añadir las latas de atún escurridas,
5. Pelar los huevos y trocearlos, mezclar todo bien
6. Aderezar con aceite, sal y vinagre de módena y.....buen provecho!!!