

Receta de Ensalada de Pasta de Verduras

09 Ene 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de ensalada pero en esta ocasión es **Ensalada de Pasta de Verduras**, ya que los platos con pasta gustan a bastantes de nuestr@s seguidore@s, espero que la de hoy también sea de vuestro agrado.

Ingredientes

- Pasta de verduras (un paquete)
- Huevos (tres o cuatro)
- Atún en aceite (dos o tres latas)
- Aceitunas negras (un bote)
- Tomates cherrys (medio kg)
- Mayonesa casera (opcional)

Modo de Preparación

- En un cazo poner agua con un poco de sal a hervir y cocer los huevos, dejar enfriar y pelarlos, reservar
- Cocer la pasta en agua hirviendo con una pastilla de caldo de verduras o sal
- Una vez cocida la pasta, escurrirla y poner en una fuente para que se enfríe
- Añadir las latas de atún, las aceitunas, los tomates cortados por la mitad y por último los huevos cocidos troceados
- Servir acompañada de mayonesa casera o aliñada con aceite, vinagre y sal, como mejor queráis y....buen provecho!!!