

ENSALADA DE MACARRONES



Ingredientes

1 cogollo de lechuga
300 gr. Macarrones EL PAVO
2 huevos
2 tomates para ensalada
1 lata de atún de 200 gr.
10 aceitunas negras deshuesadas
10 aceitunas verdes rellenas de pimienta
1/2 pimienta rojo
1/2 pimienta amarillo
1 cucharada de vinagre o zumo de limón
4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
una pizca de SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS
pimienta

Preparación

Hervir la pasta EL PAVO en agua salada hasta que esté al dente. Escurrirla y ponerla en un cuenco. Regarla con un hilo de aceite y remover. Limpiar los pimientos, retirando las semillas y las nervaduras blancas del interior, y cortarlos en cuadraditos. Cocer los huevos durante 10 min. en agua salada. Retirarlos, refrescarlos en agua fría y pelarlos. Luego cortarlos a cuartos. Lavar los tomates y partarlos en gajos. Escurrir las aceitunas y cortar las verdes en aritos.

Añadir el pimienta y las aceitunas a la pasta. Mezclar el resto del aceite con el vinagre o el zumo de limón. Sazonar con una pizca de SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS y batir con tenedor hasta obtener una salsa emulsionada. Regar la ensalada con ella y remover bien.

Escurrir y trocear el atún. Separar las hojas de lechuga, lavarlas y secarlas. Extenderlas en una ensaladera y disponer sobre ellas la mezcla de pasta. Decorar con los tomates, el atún y el huevo duro y servir enseguida.