

# ENSALADA DE PASTA CON MANZANA



## Ingredientes

250 gr. de pasta EL PAVO  
2 filetes de pechuga de pollo  
3 lonchas de bacon  
2 manzanas  
150 gr. de queso Emmental  
100 gr. de aceitunas negras  
mayonesa  
aceite y orégano  
una pizca Sazonador AVECREM FINAS HIERBAS

## Preparación

Salari los filetes de pechuga, untarlos con aceite y asarlos en la plancha muy caliente.  
Cortar el bacón en tiras y freírlo sin nada de grasa hasta que se dore.  
Cortar la manzana, el queso y el pollo en dados.

Hervir la pasta EL PAVO en abundante agua salada, escurrirla y, una vez fría, mezclarla con los otros ingredientes. Aliñarlo con mayonesa.

Añadirlo todo a la pasta. Sazonar con AVECREM FINAS HIERBAS, rociar con aceite, espolvorear con orégano y mezclar bien. Decorar con las aceitunas.