

ENSALADA FRESCA DE TORTELLINI



Ingredientes

250 gr. de tortellini de carne
50 gr. de champiñones
¼ de pimiento rojo
¼ de pimiento verde
¼ de pimiento amarillo
2 cucharadas de alcaparras
2 cucharadas de aceitunas
35 gr. de apio rallado escurrido
1 pellizco AVECREM VERDURAS

Preparación

Hervir los Tortellini de Carne siguiendo las instrucciones del envase.

Mientras, mezclar en un recipiente los pimientos cortados a cuadraditos, los champiñones cortados en juliana, las alcaparras, las aceitunas cortadas a rodajas y el apio y el pellizco de AVECREM VERDURAS .

Ecurrir y refrescar los Tortellini de Carne. Añadirlos al recipiente con el resto de los ingredientes. Salpimentar y dejar en el frigorífico. Antes de servir, aliñar con la salsa mayonesa de yogur.

Preparación salsa mayonesa de yogur Mezclar en un recipiente 150 ml. de salsa mayonesa con 3-4