

# ENSALADA TABBULEH CON TAMBORES



## Ingredientes

250 gr. MACARRONES PARA ENSALADA EL PAVO  
3 tomates maduros cortados a daditos pequeños  
1 pimiento verde cortado a daditos pequeños  
1 cebolla pelada y picada  
2 cucharadas de menta fresca picada  
3 cucharadas de perejil fresco picado  
6 cucharadas de aceite de oliva extra  
2 cucharadas de zumo de limón

## Preparación

En una ensaladera, poner los tambores o macarrones cocidos y enfriados, los tomates, el pimiento, la menta y el perejil. Remover todo junto y reservar en el frigorífico.

Preparar el aliño en un recipiente mezclando el zumo de limón con la cebolla picada y el aceite de oliva. Salpimentar y dejar en el frigorífico. Antes de servir, mezclar todo junto y rectificar de sal y pimienta si fuese necesario.

La mejor forma de saborear esta ensalada es acompañándola con unas hojas de lechuga.