

Ensalada de Pasta y Atún

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hojas de Albahaca: 10 Unidades

Alcaparras: 10 Gramos

Jalapeño rojo: 1/2 unidad

Morrón Rojo: 1/2 unidad

Aceite De Oliva: c/n

Tomates maduros: 2 Unidades

Atún natural: 300 Gramos

Tomates secos hidratados: 9 Unidades

Rigatoni: 300 Gramos

Tapenade

Hojas de Albahaca: 5 Unidades

Aceitunas griegas: 200 Gramos

Diente de ajo: 1/2 unidad

Aceite De Oliva: c/n

Alcaparras: 50 Gramos

Filetes de anchoas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En abundante agua hirviendo con sal cocinar rigatoni por 10 minutos, enfriar en agua con hielo, colar y reservar.
- En sartén con aceite de oliva rehogar *morrón* rojo picado por 2 minutos.
- Agregar *tomate* picado, jalapeño rojo en rodajas, sal, tomates secos hidratados en juliana y dejar cocinar hasta ablandar (5 minutos).
- Añadir **atún** en conserva al natural en trozos, mezclar, *saltear* por 1 minutos y retirar de la sartén, reservar.

Tapenade

- Picar aceitunas griegas, anchoas, *alcaparras*, *ajo*, hojas de *albahaca* y en un bowl mezclar con aceite de oliva para integrar los ingredientes, reservar.

Armado

- En un bowl mezclar la pasta escurrido, el *atún* con el sofrito, *alcaparras*, tomates secos hidratados, hojas de *albahaca* y servir en fuente.
- Agregar por encima tapenade

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pasta-y-atun>