

Ensalada de penne y atún



Ingredientes

Atún en aceite: 150 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Palmitos: 50 g Mayonesa: 50 g Aceitunas descarozadas: 20 g Tomates Perita: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Pasta seca: 100 g

Preparación de la Receta

Ensalada de penne y atún

- Para comenzar con la receta
 - Corte palmitos en trozos pequeños y unas aceitunas verdes sin carozo

- En este plato, el aderezo es una pieza central

- Coloque 50 g de *mayonesa*, *ajo* picado, una pizca de sal y pimienta
- Mezcle y aligere la preparación con aceite de oliva
- En un bowl coloque 100 g de pasta previamente cocida, 2 tomates perita cortados en cubos y sin semillas, los palmitos, el **atún** y, por último, las aceitunas
- Revuelva
- Agregue unas hojas moradas e incorpore el aderezo

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