ENSALADA DE PASTA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: *Juan Neira Dura*

Tiempo: *15 minutos*
Dificultad: *Fácil*
Tipo de plato: *Primer plato*
Tipo de cocina: *Vegetariana*
Otros: *Cocina Casera*
Coste: *Muy económico*

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 GR de MACARRONES DE COLORES
- 100 GR de JAMON COCIDO
- 1 TOMATE
- 4 HOJAS de LECHUGA
- 4 PEPINILLOS
- 12 ACEITUNAS RELLENAS
- 1/2 VASO de MAYONESA
- 1 PEREJIL PICADO
- 1 SAL

Preparación:

Paso 1

CUECE LA PASTA EN UNA CACEROLA CON AMBUNDANTE AGUA HIRVIENDO SALADA HASTA QUE ESTE AL DENTE, ESCURRELA, REFRESCALA CON AGUA FRIA Y ESCURRELA DE NUEVO

Paso 2

MIENTRAS PICA EL JAMON LA LECHUGA Y EL TOMATE Y LOS PEPINILLOS Y CORTA LAS ACEITUNAS

EN RODAJAS

Paso 3

COLOCA LA PASTA EN UNA ENSALADERAAÑADE LOS INGREDIENTES ANTERIORES PICADO Y MEZCLALA AGREGA EL PEREJIL PICADO Y LA MAYONESA MEZCLALO DE NUEVO Y SIRVE LA ENSALADA