

# thermomix

## Ensalada de pasta



**TOTAL 30 MIN.**

**430,3 KCAL. RACION**

### **INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:**

- 1 cebolleta solo la parte blanca, reservar la parte verde en aros.
- 50 g de aceituna negras sin hueso
- 1200 g de agua
- 1 cucharadita de sal
- 300 g de pasta corta (lazos, espirales...)
- 200 g de tomates cherry partidos por la mitad
- 2 latas de atún en oliva (de 80 g)
- 100-150 g de mayonesa
- 2 cucharadas de mostaza a la Antigua

### **PREPARACION:**

- Ponemos en el vaso la cebolleta y las aceitunas y programamos 3 s vel 5. Retiramos y reservamos.
- Sin lavar el vaso, vertimos el agua y el aceite. Programamos 10 min Varoma vel 1.
- Cuando el agua hierva vertimos la sal y la pasta y programamos el tiempo que nos indica el paquete 100º Giro inverso vel cuchara.
- Colamos la pasta, aclaramos con agua fría y la colocamos en una fuente grande.

- Añadimos la cebolleta y aceitunas picadas, el atún, los tomates, la mayonesa y la mostaza. ( yo la mezclé previamente)
- Mezclamos con cuidado y dejamos enfriar antes de servir.

## SUGERENCIA

Podemos incluir espinacas frescas

