ENSALADA DE FARFALLE
ventresca y pimientos asados

45 minutos | Fácil | 2 personas

INGREDIENTES

- Agua
- Sal
- 200 g de farfalle
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 ensalada **mixta Florette**
- 175 g de pimientos del piquillo en conserva
- 80 g de cebolleta
- 150 g de ventresca de atún
- **Topping Superalimentos Florette**
- Vinagre de módena

1

Cuece la pasta en agua hirviendo con sal durante 10 minutos. **Escúrrela, añade** aceite de oliva y **reserva.**

2

Vierte la bolsa de lechuga en una ensaladera, **corta** los pimientos en tiras, la cebolleta en juliana y **junta** los ingredientes con la lechuga.

3

Añade la pasta escurrida, la ventresca y **remueve** el conjunto.

4

Emplata en el recipiente que más te guste y **aliña** con sal y vinagre de módena.

5

Decora con el topping superalimentos.

PRODUCTO DE ESTA RECETA

Ensalada Completa
Mixta

Topping
Superalimentos