

ENSALADA DE FARFALLE

ventresca y pimientos asados

🕒 45 minutos

📏 Fácil

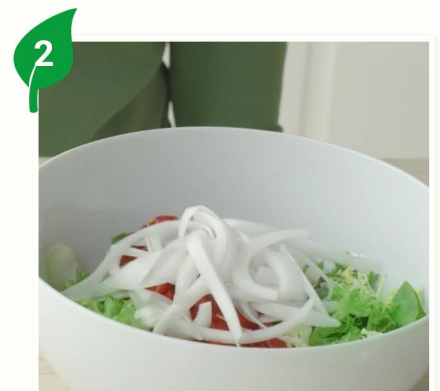
👤 2 personas

✓ 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

