

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

## Pasta fría con atún Mazatún



30 min



2  
Personas



Fácil

### Ingredientes:

1 lata familiar de atún Mazatún en agua  
250gr de pasta penne cocida  
5 piezas de aceitunas verdes  
5 piezas de aceitunas negras  
6 tomatitos cherry en mitades  
1/2 taza de pimientos de colores picaditos  
1/4 de taza de col morada finamente picada  
1/4 de lechuga picada  
1/2 pepino en lunas con cáscara, sin semillas  
4 hojas de lechuga orejona  
Para la vinagreta:  
1/2 taza de aceite de oliva  
1 diente de ajo rallado  
1/4 de mostaza  
10 gotas de salsa tabasco  
1 cucharada de salsa inglesa  
2 cucharadas de vinagre de manzana  
1 pizca de limón  
1 pizca de albahaca fresca  
1 pizca de sal, pimienta y azúcar

### Producto Mazatún principal:



### Preparación:

En un tazón mezcla la pasta previamente cocida y aldente con atún Mazatún, aceitunas, pimientos, pepino, tomate, espinaca, col y lechuga picada. Reserva en refrigeración.

Por otro lado, prepara la vinagreta mezclando todos los ingredientes, dejando al final el aceite de oliva para añadirlo en forma de hilo sin dejar de mezclar para lograr la emulsión. Añade poco a poco la vinagreta a la pasta con atún Mazatún y mezcla en forma envolvente.

Sirve sobre una hoja de lechuga, baña con más vinagreta y decora con hojas de albahaca fresca. Puedes agregar si lo deseas un poco de queso feta, parmesano o panela para darle más sabor.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun\_mazatun



@AtunMazatun