

# ENSALADA DE PASTA FRÍA CON JUREL UNICO



## PORCIONES

4 a 6

## DIFICULTAD

Fácil

## PREPARACIÓN

1. Desmenuzar el jurel en un bol y reservar.
2. Cortar la cebolla en pluma y partir los tomates cherry por la mitad. Picar las hojas de lechuga y albahaca.
3. En un bol, mezclar la pasta con el jurel, cebolla, tomates cherry, lechuga y albahaca.
4. Preparar un aderezo mezclando en un frasco el jugo de limón, ajo, aceite de oliva, sal y pimienta. Tapar y agitar bien. Verter sobre la ensalada y decorar con semillas antes de servir.

## TIEMPO ESTIMADO

45 minutos

## INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO sin sal agregada
- 2 tazas de pasta cocida al dente (espirales)
- 1 cebolla morada
- 1 taza de tomates cherry
- 1 taza de hojas de lechuga
- 1 taza de hojas de albahaca
- Jugo de dos limones
- 1 diente de ajo rallado
- ½ taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta a gusto
- Semillas para decorar (sésamo, maravilla, chía)

