



ENSALADILLA RUSA DE PASTA (LAZOS)

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 5 min 20 min

Ingredientes

Pasta de lazos (farfalle): 500g.
Pepinillos en vinagre: 100g.
Cebollitas en vinagre: 80g.
Atún en aceite: 3 latas de (bien escurridas).
Salsa Mayonesa: al gusto.
Aceite, vinagre, sal y granos de pimienta verde machacados.



Preparación

1. Cocer la pasta "al dente" en abundante agua hirviendo ligeramente salada. Remover de vez en cuando durante la cocción.
2. Una vez en su punto, escurrir y enfriar bajo el grifo.
3. Verter la pasta en una fuente y condimentar con una salsa hecha con el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta verde machacada. Batir bien este aliño antes de añadirlo.
4. Incorporar los pepinillos, las cebollitas y el atún. Mezclar bien para integrar los sabores.
5. Agregar la mayonesa como último paso.
6. Presentar en una fuente de servir fresca.

Notas

- *Deja reposar la ensalada en la nevera al menos 30 minutos.*
- *El paso de aliñar la pasta con la vinagreta de aceite, vinagre y pimienta verde antes de poner la mayonesa es clave. Esto crea una fina película sobre los lazos que evita que la pasta absorba toda la humedad de la mayonesa, manteniéndola cremosa por más tiempo.*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
JuCaSaTa	Ensaladilla rusa de pasta	Grupo	Edición/Revisión	Fecha	1 de 1
		Arroces y Pastas	01	05-03-2026	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.