



# ENSALADA DE PASTA

## CON VENTRESCA Y TAPENADE DE ACEITUNA

Clásica ensalada de pasta acompañada de un sabroso tapenade, pasta de aceitunas típica de la cocina provenzal en el sur de Francia.

### INTOLERANCIAS



GLUTEN



LACTOSA



PESCADO

## INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

2 MINUTOS



Antes de preparar, sacar de la nevera 15 minutos. Regular el microondas a máxima potencia. Calentar los ingredientes justo el tiempo indicado, especialmente carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad.



ABRIR EL FILM



CALENTAR



EMPLATAR



DISFRUTAR

## INGREDIENTES

	1 RACIÓN	2 RACIONES
• ENSALADA DE PASTA		
• VENTRESCA DE ATÚN		
• TAPENADE DE ACEITUNA NEGRA		
• MEZCLUM		

## EMPLATADO

Elige un plato llano y sobre él crea una base con el MEZCLUM y la ENSALADA DE PASTA. Termina el plato añadiendo la VENTRESCA DE ATÚN y aliándolo con la cantidad deseada de TAPENADE DE ACEITUNA NEGRA.