



# ENSALADA DE FIDEOS CON TOMATE, ALBAHACA Y ACEITUNA NEGRA

## INGREDIENTES

(Para 1 persona)  
100 gr Fideos  
100 gr Tomate cherry  
1/2 manojo de Albahaca  
100 gr Aceituna negra  
50 ml Aceite de oliva virgen

## ELABORACIÓN

Ponemos los fideos a cocer en agua hirviendo con sal durante 2 minutos. Escurrimos sobre un colador y añadimos un chorrito de aceite de oliva. Los movemos para que se enfríen y corten la cocción.

Deshuesamos las aceitunas y trituramos con un túrmix junto con el aceite de oliva virgen.

Añadimos la albahaca picada y aliñamos la ensalada. Agregamos los tomates y mezclamos bien.

Lo colocamos en el tupper y conservamos en frío.



PRECIO  
BAJO



TIEMPO  
20'



DIFICULTAD  
5/10



SALUDABLE  
10/10