

TALLARINES CON TOMATE, PAVO Y QUESO FRESCO

Consejos

Este plato se sirve frío por lo que será conveniente cocinar los tallarines con tiempo para que puedan enfriarse. Recomendamos colar el agua de la cocción y remojar con agua fría para que templen.

Ingredientes

- Tallarines
- Tomates
- Pavo en dados
- Queso fresco de ensalada
- Aceite
- Limón
- Cilantro
- Sal y pimienta

Elaboración

Lo primero que debemos hacer es poner una cazuela con agua y una pizca de sal a hervir. Cuando el agua entre en punto de ebullición, meteremos los tallarines para que se cuezan.

Mientras se cuece la pasta, picaremos los tomates y el cilantro en trozos pequeños. Reservar.

Cuando termine de cocerse la pasta, colaremos el agua. Después añadiremos el tomate cortado, el pavo en dados y el queso fresco de ensalada.

Para aliñar echar el cilantro picado, aceite, limón y salpimentar al gusto.

