



la cocina de Carolina

## PASTA FRÍA ATÚN Y FILADELFIA:

*Pasta Fría Atún y Filadelfia: un primer plato rápido, delicado y ligero. Perfecto en verano, pero no sólo!*



### **Ingredientes (4 por personas):**

320 gramos de pasta

320 gr. atún

250 gr. Filadelfia

orégano c.s.

### **Preparación:**

Hervir el agua y cuando esté listo, agregue la sal y la pasta (yo usé el penne).

En un bol poner el Philadelphia. Añadir 3 cucharadas del agua de cocción y mezclar.

Ecurrir la pasta y se vierte directamente en el tazón de salsa.

Aparte también drenado atún y añadir a la pasta, junto con una pizca de orégano.

Al ser una pasta fría puede preparar incluso un par de horas antes, mantenerlo en la nevera. Atún Pasta y Filadelfia también puede llevar con usted durante el pic - nic o salidas.

¿Has visto que algunos ingredientes se usan para preparar una pasta delicada, rápida y sabrosa

### **Nota:**

Personalmente no he añadido más aceite, de lo que quedaba junto con el atún. Si lo deseas, puedes añadirlo.