

Ensalada Fría de Coditos

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 5/10

Ensalada fría de coditos, makarnayı mayonez ve sebzeyle soğuk birleştirerek serin, kremamsı ve piknik masasına uygun bir Küba salatası yapar.

Malzemeler

- 250 gr Dirsek makarna
- 4 yemek kaşığı Mayonez
- 1 su bardağı Bezelye
- 1 adet Havuç
- 1 adet K1rm biber

Yapılış

1. Dirsek makarnayı kaynar suda 8-9 dakika haşlayıp süzdürün.
2. Bezelyeyi 2 dakika haşlayın havuç ve k1rm biberi küçük doğrayın.
3. Mayonezi makarna ve sebzelerle geniş kasede karıştırın.
4. Salatayı 20 dakika buzdolabında dinlendirin.
5. Ensalada fría'yı soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Makarnayı tamamen soğutmak mayonezin parlak ve sık kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Makarnalı salatayı soğuk verin, yanında ana yemeğe eşlik ederek sunun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta