



ENSALADA HAWAIANA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 8 Tazas Agua
- 200g de pasta de codito
- 250g de jamón de pavo picado en cubos
- 1 taza de piña en almíbar picada en cubos
- 3/4 taza de jugo de almíbar de la piña
- 1 1/2 cucharadita sal
- 1 lata media crema ácida
- 1/2 cucharada de cebolla en polvo
- 1 tazas de queso Daisy La Villita, en cubos

MODO DE PREPARACIÓN

Esta será una de las recetas favoritas de tus niños y si no me crees, compruébalo tu misma.

Calentamos el agua hasta que hierva y agregamos una cucharadita de sal con cebolla en polvo. Cuando empiece a burbujear agregamos la pasta y cocinamos según las indicaciones del empaque. Cuando esté cocida, escurrimos y agregamos un poquito de margarina para evitar que se pegue. Agregamos el jamón con la piña, los cubitos de queso y mezclamos.

Aparte, licuamos el almíbar de la piña con la crema y la cucharadita de sal con cebolla en polvo. Bañamos la pasta con la mezcla del almíbar y servimos. Yo añadí rebanaditas de cebollín, pero tú puedes decorar con lo que más gustes.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita