



ENSALADA HAWAIANA LA VILLITA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 250 gramos de pasta de coditos secos
- 1 lata de piña en trozos
- 1 taza de jamón en cubitos
- 1 cucharada de caldo de pollo
- 2 cucharadas de agua caliente
- Media taza de media crema
- 1/2 taza del jugo de piña
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de vinagre de vino tinto
- 1/2 taza de cilantro fresco picado
- 1 taza de queso manchego en cubitos

MODO DE PREPARACIÓN

Prepara una deliciosa ensalada en muy poco tiempo. Combina los coditos, la piña, el queso y el jamón en un tazón grande y reserva.

Disuelve el caldo en el agua caliente. Combina el caldo disuelto, la media crema, el jugo de piña, la mayonesa y el vinagre en un tazón pequeño. Agrégalo a la mezcla de pasta y mezcla bien.

Agrega el cilantro y sírvela a temperatura ambiente o fría.

 LaVillitaMX  @LaVillita