



MACARRONES CON ATÚN Y ELOTE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 350 gr de pasta de codito
- 90 gr de Margarina La Villita
- 4 cebollas
- 1 tza de elote amarillo
- 1 tza de chícharos
- 2 latas de atún
- 2 cdas de mayonesa

MODO DE PREPARACIÓN

Llena una cacerola grande con agua y hierva; cocina la pasta de acuerdo a las instrucciones del paquete. Mientras se cocina la pasta, corta finamente las cebollas.

Calienta 2 cdas de margarina en una sartén grande y fríe suavemente las cebolletas. Unos minutos antes de que la pasta haya terminado de cocinarse, agrega los chícharos al agua.

Una vez cocido, escurre la pasta y los chícharos, luego colócalos en la sartén. Agrega las cebollas tiernas, el elote amarillo, el atún (escurrido) y adereza con mayonesa.

Mezcla todo, deja enfriar, sirve y disfruta.

 LaVillitaMX  @LaVillita