

# ENSALADA DE PLUMILLA

Rinde: Para 4 personas

## INGREDIENTES:

- 1 l de agua
- 440 g de pasta de pluma
- ½ cebolla
- 3 jitomates
- 1 taza de piñones
- 1 frasquito de alcaparras

## PREPARACIÓN:

- Pon a hervir agua y agrega un poco de aceite y sal al gusto.
- Agrega la pasta y déjala cocer.
- Por separado tuesta los piñones en una pequeña olla o sartén.
- Cuela la pasta.
- En un bowl pon la pasta, los jitomates, la cebolla, las alcaparras, los piñones y vuelve a mezclar muy bien.
- Sirve y adorna con una hoja de albahaca.



**COCINA**  **Koblenz**<sup>®</sup>