



Ensalada de pasta con cebolla, tomate y aguacate

160 -200 gr de pasta

1/2 cebolla dulce pequeña partida en juliana

1-2 tomates partidos en dados

1 aguacate partido en dados

1 lata de atún en aceite de oliva

150 g de queso de Burgos en cubos

Aceite de oliva virgen extra

Sal

1- En una cazuela con agua hirviendo con sal, cocinamos los tornillos de 10 a 13 minutos, según nos guste el punto de la pasta. Los pasamos por agua fría y escurrimos bien.

2- En una fuente juntamos los tornillos con la cebolla, el tomate, el aguacate, el atún desmenuzado y el queso. Añadimos sal y aceite, mezclamos bien. Dejamos en la nevera hasta el momento de servir.