

Ensalada de Macarrones con Salmón

Para 6 a 8 porciones.

INGREDIENTES:

- 2 tazas de fideos macarrones (de codito) secos
- Sal
- 2 latas de salmón (7 onzas cada una)
- ½ taza de mayonesa, agregue más según sea necesario
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1/3 taza de cebolla roja picada
- 2 tallos de apio picado
- 2 cucharadas de perejil fresco picado (opcional)
- Pimienta negra recién molida, al gusto (opcional)
- Tabasco o salsa picante favorita, al gusto (opcional)



INSTRUCCIONES:

1. Agregue sal al agua de cocción. Cocine los macarrones según las instrucciones del paquete. Escurra y enjuague con agua fría, brevemente, de modo que los macarrones estén calientes pero no tanto. Escurra de nuevo.
2. En un tazón grande, mezcle el salmón y todos los demás de ingredientes, excepto los macarrones con pimienta.
3. Agregue los macarrones calientes y escurridos. Sazone con pimienta y salsa picante al gusto, si lo desea.
4. Enfríe antes de servir.

CONSEJO:

Si la ensalada se seca, añada más mayonesa o una pequeña cantidad de agua, según sea necesario. Pruebe para sazonar y agregue más especias si es necesario.

