



*ensalada* CAPRESE  
*de pasta*

Ingredientes para 2 personas:

- 150 gr de pasta corta
- 20 bolitas de mozzarella o 1 bola de mozzarella grande
- 20 tomatitos cherry
- sal, pimienta, aceite de oliva y albahaca

Preparación:

Cocemos la pasta según el tiempo indicado por el fabricante. Quitamos el agua caliente y refrigeramos durante cinco minutos en agua muy fría.

Añadimos las bolitas de mozzarella o troceamos la mozzarella grande. Troceamos los tomatitos. Salpimentamos, echamos dos cucharadas de aceite de oliva y albahaca al gusto.

[Con las zarpas en la masa](#)