

Macarrones con atún

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 24 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

Si quiere hacer esta receta con menor aporte de calorías, elija atún al natural y sustituya las aceitunas negras por verdes.

Modo express

1. Engrase la pasta en crudo con el aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.

2. Pique la cebolla y los ajos. Pique las olivas.

3. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta(salvo las olivas negras que irán al final para decorar) remueva mezclando bien, cierre la tapa y programe el menú Pasta. Al finalizar la cocción, emplatar disponiendo las olivas negras picadas por encima de la pasta.

4.

- Aquí tienes el vídeo de la receta:

*Nota para antiguos modelos de Chef Plus Induction: todos los ingredientes se mantienen igual excepto: 4 medidas de agua