

CODITOS CON ATÚN

Ingredientes:

- 200 gms de pasta de coditos
- 1 diente de ajo
- 1 cucharita de sal
- 3 hojas de laurel
- 5 pimientas gordas
- 1 cuchara de aceite
- 3 varas de apio
- $\frac{3}{4}$ de taza de mayonesa
- Chiles jalapeños picados y su vinagre al gusto
- $\frac{1}{4}$ de taza de cebolla picada finamente
- $\frac{1}{2}$ cucharita de Orégano molido
- $\frac{1}{4}$ de cucharita de Pimienta
- Sal al gusto
- 1 taza de chícharo congelado (descongelado)
- 3 latas de atún

Preparación:

1. En una olla se pone agua a calentar y cuando hierva se le agrega el diente de ajo, la sal, las hojas de laurel, la pimienta gorda, el aceite, los coditos y se deja cocer los minutos necesarios para que se suavice la pasta. Se retira la olla de la lumbre y se cuele la pasta.
2. El apio se pica finamente, en este caso yo lo hice en la Thermomix.
3. Las latas de atún se escurren en un colador.
4. En un tazón se mezcla la mayonesa con vinagre de los chiles, el apio picado, la cebolla, el orégano, la pimienta, los chícharos, el atún y se mezcla suavemente. Al final se le incorpora los coditos y se combinan todos los ingredientes.
5. Se refrigera y se acompaña de galletas saladas si se desea.