

## ENSALADA DE MACARRONES SIN MAYONESA

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Salen 6 a 8 porciones

### Ingredientes:

#### Para hacer la ensalada:

- 8 onzas de macarrones crudos
- $\frac{2}{3}$  taza de pimiento rojo, picado
- $\frac{1}{2}$  taza de cebolla roja, picada
- $\frac{1}{3}$  taza de apio, picado
- 3 cucharadas de pepinillos picados, opcional
- 3 huevos duros, picados

#### Para hacer el aderezo:

- $\frac{2}{3}$  taza de yogurt griego natural
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 1 cucharada de jarabe de arce puro o azúcar de caña
- 1 diente de ajo grande
- 1 cucharada de mostaza dijon
- 1 cucharadita de sal marina, al gusto
- $\frac{1}{4}$  de cucharadita de pimienta negra, al gusto

### Instrucciones:

1. Cocinar los macarrones según las instrucciones del paquete, escurrir en un colador e inmediatamente dejar correr agua fría sobre la pasta para ayudar a enfriarlos y eliminar el exceso de almidón.
2. Mientras se cocina la pasta, en un recipiente mediano agrega todos los ingredientes para hacer el aderezo, mezclar hasta que estén bien combinados.
3. En un recipiente grande, agrega los macarrones enfriados, el pimiento picado, la cebolla roja, el apio, los pepinillos y los huevos duros picados, y revuelve bien.



4. Añade el aderezo y mezclalo todo bien, agrega sal y pimienta negra al gusto. Guardar en el refrigerador y servir cuando la vayan a comer, disfrutar y ser feliz!

**Notas:**

\*Después de mezclar todo, el aderezo parecerá aguado, pero a medida que la ensalada se asiente en el refrigerador, el aderezo se espesará y se volverá más delicioso.

\*La ensalada siempre es mejor después de reposar! Recomiendo preparar esta ensalada de macarrones con 6 a 24 horas de anticipación para obtener mejores resultados.

\*Para hacerla como un plato más completo, le puedes agregar pedacitos de pechuga de pollo a la plancha o tocino de pavo picadito, pedacitos de jamón, lo que te guste a ti.