



## RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Pasta penne con lomos de atún zenú



Para almorzar



11 abril, 2022

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

### Pasta penne con lomos de atún zenú

Prepara una rica pasta con atún Zenú y disfruta la practicidad de esta receta, ideal para llevar al trabajo.

15 min.

1 porción

Compartir



Imprimir

#### Ingredientes

- [2 Lomos de Atún Zenú](#)
- Queso Mozzarella
- 1/2 Pimentón
- 1/2 Cebolla Morada
- Perejil
- Pasta Penne
- 2 Cucharadas de Mayonesa
- 2 Cucharadas de Crema de leche
- Pepinillos

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

2. Pique medio pimentón en cubos y saltéelo en una sartén con aceite de oliva.
3. Pique media cebolla morada en plumas, un par de ramas de perejil, un pepinillo en cubos pequeños y el queso mozzarella en cubos (cantidad al gusto).
4. Cuando el agua salada haya hervido agregue el Penne y déjelo cocinar entre 5 y 7 minutos (según indique el empaque). Cuando la pasta esté lista sáquela del agua y déjela enfriar en un recipiente.
5. En una taza agregue la mayonesa, la crema de leche, los pepinillos picados, una cucharadita del jugo de los pepinillos, el jugo de medio limón y la miel. Mezcle bien.
6. Agregue a la salsa una lata de Lomos de Atún Zenú en aceite de oliva. Mezcle bien.
7. En el recipiente donde tiene la pasta agregue la salsa con los lomos de atún Zenú, el pimentón salteado, la cebolla morada en plumas y el queso mozzarella picado en cubos. Mezcle bien y sirva la pasta.
8. Decore con el perejil picado.

### Tip

Al agregar los [lomos de Atún Zenú](#), agréguelos con el aceite de oliva en el que vienen sumergidos.

## Productos relacionados



### Lomos De Atún En Agua

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



1 mayo, 2021

### Pasta con champiñones, crema, tocineta crocante y...

abemos que eres amantes de la pasta, por eso queremos co...

[Conoce más](#) →

23 julio, 2019

### Pasta larga con Ceruero

Una receta deliciosa para compartir una noche de amigos.

[Conoce más](#) →

16 junio, 2021

### Pasta con Practicarne y Vegetales Zenú

¡A todos les gusta la pasta y esta receta con un toque or...

[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >

## Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

## Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

## Curiosidades

- Entérate

## Nosotros

- Somos Zenú

## Contacto

- Contáctenos

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾