

## Tallarines con tomate, pavo y queso fresco

### Consejos

La idea de este plato es que funcione como un plato frío, por lo que será conveniente cocinar los tallarines con tiempo para que pueda enfriarse. Para ayudar a esto, recomendamos colar el agua de la cocción y remojar con agua fría para que templen.

### Ingredientes

- Tallarines
- Tomates
- Pavo en dados
- Queso fresco para ensalada
- Aceite
- Limón
- Cilantro
- Sal
- Pimienta

### Elaboración

Lo primero que debemos hacer es poner una cazuela con agua y una pizca de sal a hervir. Cuando el agua entre en punto de ebullición, meteremos los tallarines para que se cuezan.

Mientras se cuece la pasta, picaremos los tomates y el cilantro en trozos pequeños. Reservar.

Cuando termine de cocerse la pasta, colaremos el agua. Después, añadiremos el tomate cortado, el pavo en dados y el queso fresco de ensalada.

Para aliñar echar el cilantro picado, aceite, limón y salpimentar al gusto.

