

ENSALADA DE BRÓCULI Y PASTA



Ingredientes

500 gr. de brócoli
1 pastilla de AVECREM VERDURAS
200 gr. de pasta de formato corto EL PAVO
1 cebolla
100 gr. de aceitunas negras
1 pimiento morrón
zumo de limón
2 cucharadas de vinagre
1 cucharada de perejil picado
4 cucharadas de aceite y sal

Preparación

Limpiar el brócoli, separarlo en ramilletes y cocerlos en agua con 1 pastilla de AVECREM VERDURAS y con el zumo de limón durante 25 minutos o hasta que estén tiernos pero no deshechos. Escurrirlos y dejarlos enfriar extendidos sobre un trapo de cocina.

Mientras, asar el pimiento sobre el fuego o en el horno. Pelarlo y cortarlo en tiras. Cocer la pasta EL PAVO en agua hirviendo salada hasta que esté al dente, escurrirla y dejarla enfriar.

Mezclar el perejil picado con una pizca de sal, el vinagre y el aceite. Pelar la cebolla y cortarla en rodajas.

En una ensaladera, mezclar los ramilletes de brócoli con la pasta, las tiras de pimiento, las rodajas de cebolla y las aceitunas negras. Aliñar con la vinagreta preparada y servir enseguida.