

ENSALADA DE MARGARITAS EN TOMATES



Ingredientes

100 gr. de margaritas EL PAVO
8 tomates rojos
2 zanahorias ralladas
1 latita de maíz cocido
200 gr. de queso de cabra
aceite de oliva virgen
vinagre
una pizca de SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS

Preparación

Cocer la pasta EL PAVO "al dente" siguiendo las instrucciones de cocción del paquete. Colar y rociar con aceite.

Vaciar la pulpa de los tomates, sazonar y reservar (boca abajo).

Picar a tacos el queso, añadir la zanahoria rallada, el maíz y aliñar con una vinagreta (6 cucharadas de aceite de oliva, 1 de vinagre y SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS). Mezclar todo con la pasta y rellenar los tomates.