



Ensalada con pasta de Argollitas

ensalada de granos con argollitas doria

Ingredientes

- 1 Paquete de Argollitas Doria de 250gr
- 150g de garbanzos cocidos
- 150g de frijol cocidos
- 2 Cebollas morada pequeñas picadas en cuadritos finos
- 2 Tomates picados en cuadritos
- 1 lata pequeña de maíz tierno escurrido
- 1 cucharada de cilantro picado
- 8 hojas de lechugas
- 50g mayonesa
- 50g de aceite vegetal
- 50g de crema de leche
- 2 cucharadas de vinagre

Preparación

1. Agregamos abundante agua en una olla y ponemos a cocinar las Argollitas Doria por un tiempo aproximado de 9 a 12 minutos. Siempre recordando que debemos agregar por 1 litro de agua 1 cucharadita de sal por cada 100 g de pasta.
2. En un recipiente mezclamos los garbanzos, los frijoles, la cebolla, el tomate, el maíz y el cilantro.
3. Mezclamos y por último añadimos las Argollitas Doria y revolvemos. Sal pimentamos al gusto.
4. Para la vinagreta mezclamos la mayonesa, el aceite, el vinagre y la crema de leche. Salpimentamos.
5. Servimos sobre las hojas de lechuga y acompañamos con la vinagreta al gusto.
6. Ahora disfruta de nuestra deliciosa Ensalada con pasta: Argollitas Doria y granos