



Ensalada con pasta de Codos

Ensalada con pasta de Codos Doria

Ingredientes

- 1 paquete de Codos Doria por 250 gr
- 2 tomates chonto en cascos
- 1 cebolla cabezona roja en julianas
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 calabacín amarillo en rodajas
- 300 gr de queso blanco en cubos
- 1 lechuga crespita verde
- Hojas de albahaca
- Cuadritos de pan al gusto
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Albahaca picada al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Codos Doria de 13 a 16 minutos en abundante agua hirviendo con sal, 1 litro de agua y 1 cucharadita de sal por cada 100 g de pasta.
2. Mientras se cocina la pasta vamos a preparar el aderezo. En un recipiente ponemos la albahaca con el aceite y mezclamos, rectificamos sal y pimienta.
3. En un recipiente mezclamos la lechuga picada, el calabacín, la cebolla, el tomate y el queso, salpimentamos al gusto.
4. Una vez este la pasta, la colamos y la pasamos por agua fría. Añadimos la pasta a la mezcla de la ensalada y agregamos el aderezo de albahaca.
5. Revolvemos y servimos en platos para ensalada,
6. Decoramos con hojas de albahaca y podemos acompañar con crutones de pan.
7. Ahora disfruta de nuestra deliciosa Ensalada con pasta de Codos Doria

Acompañamiento:

Crutones de pan.