

ENSALADA DE pasta 4 estaciones

🕒 40 minutos

📏 Fácil

👤 5 personas

✓ INGREDIENTES

- Agua
- Sal
- 200 g de espirales de pasta
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 bolsa de **ensalada 4 estaciones Florette**
- 1 cebolleta
- 1 pepino
- 1 pimiento rojo
- 100 g de taquitos de jamón cocido
- Queso feta
- Vinagre de vino blanco



1 Pon a hervir agua con sal y cuando llegue a ebullición, **añade** la pasta y deja cocinar durante 10 minutos.



2 Una vez hervida, **escúrrela** y **añade** aceite de oliva para evitar que se pegue.



3 **Corta** la cebolleta en juliana, el pimiento rojo en dados y el pepino en medias lunas.



4 **Mezcla** las verduras con los taquitos de jamón cocido.



5 **Emplata** en la base de un plato la pasta y la lechuga, **coloca** sobre ella las verduras cortadas y **decora** con el queso feta triturado. **Aliña** con sal y vinagre al gusto.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Mezclas
4 estaciones

