



ENSALADA CON PASTA TRICOLOR



🕒 15 minutos

👤 Fácil

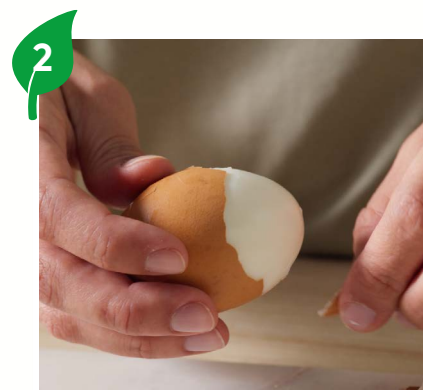
👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 Pack de Mezclum Florette
- 400 g de fusilli tricolor
- 50 g de maíz dulce
- 4 huevos
- 20 g de picatostes
- 60 g de pepino
- 6 g de aceite de girasol
- Sal



Coloca los huevos en una cazuela con agua a fuego alto y una vez que comience a hervir **cuenta** 12 minutos.



Pasado el tiempo, **corta** la cocción y **pasa** los huevos por agua fría. Cuando estén fríos **pela** cada uno y **reserva**.



Cuece la pasta en agua hirviendo con una pizca de sal. Cuando esté al dente, colar, aliñar con un poco de aceite y reservar.



Corta el pepino en láminas y **trocea** los huevos. En un plato **dispón** el mezclum junto con la pasta.



En el plato de la ensalada **dispón** unas láminas de pepino y huevo duro. **Decora** con un poco de maíz dulce y unos picatostes.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack Mezclum

