MARÍA



ENSALADAS · VEGETARIANO

# Ensalada de pasta crujiente

20min  2 raciones

## Ingredientes

- Pasta
- Sal
- Ajo en polvo
- Sazonador
- Vinagre
- Aove
- Queso rallado
- Canónigos
- Manzana
- Aguacate
- Cherrys
- Arándanos
- Huevo
- Miel

## Elaboración

1. Empezamos cociendo la pasta de lazos y, cuando esté lista, escurrirla y pasarla a un bol para añadir las especias y el queso rallado
2. Pasar la pasta a una bandeja con papel de horno y rallar más queso
3. Hornear a 200° hasta que tenga el aspecto que se ve en el vídeo (unos 15-20 minutos)
4. Preparar el aliño con miel, aove, vinagre y sal en escamas, emulsionar y reservar
5. Emplatar la ensalada con canónigos, cherrys, manzana, arándanos, aguacate, la pasta crujiente y un huevo medio cocido, aliñar y listo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy