

Ensalada de Pasta Estilo Griego

Ingredientes:

1 lata de garbanzos.

1 cebolla mediana picada finamente.

2 tomates finamente picados.

½ taza de aceitunas negras cortadas en rodajas.

2 tazas de pasta cocida y escurrida, pero que aún este caliente (yo use conchitas, pero es a su gusto).

1 taza de queso feta rallado.

1 limón.

Aceite de oliva.

Sal y pimienta al gusto.

Tomates cherry y hojita de perejil para adornar.



Preparación:

Paso 1: Mesclar todos los ingredientes en un refractario la pasta aún caliente con los demás ingredientes. Si la pasta esta fría no absorberá los sabores que se le mezcle.

Paso 2: Sacar el jugo del limón y en otro envase mezclar el aceite, el limón, la sal y la pimienta revolviendo bien para obtener una mezcla homogénea.

Paso 3: Añadir la salsa a los ingredientes mezclados y revolver con movimientos envolventes para que la salsa se adhiera a todos los vegetales.

Paso 4: Tapar con papel de aluminio y dejar reposar en la nevera por lo menos una hora. Servir bien fría.