

ENSALADA DE PASTA CON ADEREZO DE CILANTRO Y LIMÓN

Tiempo de preparación: 20 minutos
Ideal para 4 personas

Ingredientes:

Para la ensalada de pasta:

- 8 oz. pasta de tu pasta favorita, cocida y enfriada
- 1½ tazas de maíz
- 1½ tazas de tomates cherry, en rodajas (o tomates grandes partido en cuadritos)
- ½ cebolla roja pequeña, picada
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 1 taza de pollo desmenuzado
- Toppings opcionales: Aguacate, queso desmoronado, tortillas tostadas en pedacitos

Para el aderezo:

- ½ taza de yogurt griego
- ¼ taza de jugo de limón fresco
- ¼ taza de cilantro (las hojas y los tallos están bien)
- 2 dientes de ajo
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta

Instrucciones

Para hacer el aderezo:

1. Agrega todos los ingredientes a un procesador de alimentos o licuadora y mezcla hasta que quede todo bien combinado. Colócalo en el refrigerador hasta que estés listo para usarlo.

Para la ensalada de pasta:

1. Agrega la pasta, maíz, tomates, cebolla y cilantro a un tazón grande y mezcle con la cantidad deseada de aderezo. ¡Agregale los topping que deseas justo antes de servir!

