

ENSALADA ORZO AL LIMÓN

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Ideal para 4 personas



Ingredientes:

- 12 onzas de orzo crudo (o cualquier forma de pasta)
- 2 puñados grandes de espinacas tiernas frescas, picadas
- 1 lata (15 onzas) de garbanzos, enjuagados y escurridos
- 1 pepino, cortado en cubitos (quitar semillas)
- Media cebolla roja pequeña, picada
- 1 taza de hojas de albahaca fresca, picadas
- 1 taza de hojas de menta fresca, picadas
- 1–2 limones, la ralladura y el jugo
- ¼ taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra, al gusto
- ½ taza de queso feta o el que tengas disponible

Instrucciones

1. Cocina la pasta en una olla grande con agua con sal, hasta que esté al dente, según las instrucciones del paquete.
2. Escurre la pasta y luego enjuágala bien en un colador con agua fría hasta que la pasta se enfríe, transfiere la pasta a un recipiente grande.
3. En un recipiente pequeño, mezcla el aceite de oliva con la ralladura del limón y el jugo, sal y pimienta, mezclar bien y dejar aparte.
4. Agrega los ingredientes restantes al recipiente con la pasta, cubrir con la mezcla de limón y aceite de oliva, mezcla hasta que se combine todo bien, prueba y sazona con sal y pimienta, según lo necesite (yo usé aproximadamente 1 ½ cucharadita de sal y ½ de pimienta) y lista para disfrutarla!!