



## ENSALADA DE ORZO VERANIEGA

### Instrucciones:

1. Cocinar el orzo siguiendo las instrucciones del paquete y dejarlo enfriar.
2. En un plato grande para ensaladas, agregar el orzo enfriado, los tomates cortados, el queso mozzarella, el pimentón y las cebolletas.
3. En un recipiente aparte, mezclar el yogurt griego con el pesto rojo, incorporar el aderezo, agregar sal y pimienta al gusto y mezclar bien hasta integrar.
4. Decorar con cebollino y, si puedes, dejar reposar unos minutos en el refrigerador antes de servir, disfrutar y ser feliz.

### Notas:

\*Puedes conservar la ensalada en el refrigerador, en un recipiente herméticamente cerrado, por 3-5 días.

\*Para hacerla aún más completa, puedes agregar pollo, tofu o la proteína que tengas disponible.

### Ingredientes:

- 1 taza (200 g) de orzo, crudo
- 200 gr. de bolitas de mozzarella, cortadas a la mitad
- 150 g de tomates cherry, cortados en mitad
- 1 pimentón, cortado en pedacitos
- 2 cebolletas, cortados en rebanadas
- ½ taza (120 g) de yogurt griego
- 6 cucharadas de pesto rojo
- Sal y pimienta al gusto
- Cebollino para decorar (opcional)