

# Ensalada de pasta vegetal con queso y yogur



Te proponemos un plato que apetece compartir en casa, en el parque o en el campo: **ensalada de pasta vegetal con queso y yogur**. Te explicamos de forma fácil como elaborar la receta.

Dificultad: Media | Raciones: 4 | Tiempo de preparación: 35 minutos

Categoría: Pasta

Alérgenos: Gluten, Lácteos

## Ingredientes

- 100 gr. de espirales vegetal
- 50 gr. de queso de burgos
- 50 gr. de tomate
- 25 gr. de cebolla
- 50 gr. de maíz
- 5 gr. de albahaca
- 50 gr. de mezcla de lechugas

## Ingredientes aderezo

- 25 gr. cebolla
- 15 gr. pimiento rojo
- 15 gr. pimiento verde
- 100 gr. yogur natural
- 50 gr. miel de flores
- 50 gr. nata líquida

## Elaboración

1. Cocer la pasta en abundante agua hirviendo, enfriar y extender.
2. **PARA LA SALSAS DE YOGURT:** en un bol batir el yogur con la miel, añadir la nata, y la cebolla en dados y los pimientos en dados.
- 3 Mezclar la pasta, la cebolla en dados, el queso fresco en dados, el tomate en dados, la mezcla de lechugas y la albahaca.
4. Aliñar con vinagreta guarnecida. Introducir toda la mezcla en un aro metálico.
5. **MONTAJE DE LA ENSALADA:** Bouquet de mezclum . Colocar en el centro del plato el aro con la ensalada de pasta, retirar.