

# Ensalada griega de pasta



**GREATER  
CHICAGO**  
-FOOD-  
DEPOSITORY.

Escanea para una receta interactiva

**Sirve:** 8

**Prep:** 10 minutos | **Cocinar:** 10 minutos

## INGREDIENTES

- 16 onzas de pasta pequeña (como macarrones, coditos, rotini o penne)
- 10 onzas frasco de aceitunas Kalamata (enteras o en rodajas)
- 1/2 cebolla roja, cortada en cubos
- 1 pimiento rojo grande, cortado en cubos
- 1 pepino, cortado en cubos
- 10 onzas tomates de uva, cortado por la mitad
- 1/4 taza perejil fresco, picado
- 2 cucharadas aceite de oliva
- 2 limas
- Sal y pimienta

## PREPERACIÓN

1. Lleva una olla de agua al punto de ebullición; cocina la pasta según las indicaciones del paquete.
2. Corta en cubos la cebolla roja, el pimiento rojo y el pepino. Parte los tomates cherri por la mitad. Pica el perejil.
3. Escurre el agua de pasta; añade verduras, perejil, aceite de oliva, sal y pimienta directamente a la olla.
4. Exprime los limones en la olla, mezcla bien y sirve.

Nota:

- Añade 1 lata de garbanzos para proteína.



### Información Nutricional

Porción: 1/8 de receta

<b>Calorías totales</b>	<b>303</b>
<b>Grasa total</b>	<b>4.6 g</b>
Grasa saturada	0.7 g
<b>Colesterol</b>	<b>0 mg</b>
<b>Sodio</b>	<b>326.1 mg</b>
<b>Carbohidratos</b>	<b>55.2 g</b>
Fibra	5.6 g
Azúcar	5.5 g
<b>Proteína</b>	<b>7.3 g</b>

Fuente de receta: The Simple Veganista