

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Susana Puente



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- ¾ de una lechuga iceberg
- 250 g de pasta de colores
- 20 uvas negras
- 20 tomates cherry
- 1 cebolla
- Aceite de oliva virgen extra - Vinagre de jerez - Sal

Preparación:

Paso 1

En una olla con agua, sal y un chorrito de aceite, cuando esté hirviendo, cocemos la pasta de colores durante unos 10 minutos, hasta que esté al dente. Una vez pasado este tiempo colamos la pasta y enfriamos bajo un chorro de agua fría. Reservamos en un bol grande. Lavamos muy bien todos los vegetales y la fruta. Cortamos unas 3/4 partes de una lechuga iceberg en trozos pequeños, la cebolla a dados muy finos. Cortamos por la mitad las uvas y los tomates cherry. Agregamos todo al bol grande y mezclamos suavemente todo. Preparamos una vinagreta con 3 partes de vinagre y 9 de aceite. Removemos una vez más regando con la vinagreta.