



## Ensalada con pasta: Arco Iris con Spaghetti Verduras Doria



### Ingredientes

- 1 paquete de Spaghetti Verduras Doria de 500gr
  - 2 tomates picados
  - 1 zanahoria grande picada
  - 1 cebolla roja picada
  - 1½ taza de rábano picado
  - 1½ pimentón rojo picado
  - 1 lata pequeña de maíz
- 4 salchichas picadas en rodajas
- 1 cucharada de cilantro picado
  - 1½ taza de queso crema
- 3 cucharadas de crema de leche
  - Sal al gusto

### Preparación

1. Cocinamos el Spaghetti Doria de 9 a 12 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta.
2. Una vez terminada la cocción de los Spaghetti Verduras Doria, los escurrimos muy bien y los pasamos por agua fría hasta que estén completamente fríos.
3. En un sartén sofreímos con una cucharada de aceite la zanahoria durante 3 minutos, la ponemos en un recipiente a que se enfríe, hacemos lo mismo con el rábano y las salchichas, recuerda hacerlo por separado.
4. En un recipiente, mezclamos el queso crema con la crema de leche, una vez estén mezclados añadimos el perejil picado.

5. Para servir hacemos una “cama” con los Spaghetti Verduras Doria y sobre esta vamos poniendo los ingredientes picados, en filas.

6. Ahora disfruta de nuestra deliciosa Ensalada con pasta: Arco Iris con Spaghetti Verduras Doria