

Ensalada de pasta, brócoli y uvas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 3hrs. 0min

Tiempo total: 3hrs. 30min , Número de porciones: **6**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/ensalada-de-pasta-brocoli-y-uvas>

Preparación

Precaliente el horno a 176°C. Hornee las nueces en una bandeja de poca profundidad 5 a 7 minutos o hasta que estén ligeramente tostados y fragantes, revolviendo a medio camino. Prepare la pasta según las instrucciones del paquete. Mientras tanto, corte los floretes de brócoli de los tallos y cortelos en trozos pequeños con la punta de un cuchillo para pelar. Despegue la capa externa dura de los tallos y picar finamente los tallos. Mezcle la mayonesa y el los ingredientes restantes en un tazón grande, agregar el brócoli, la pasta cocida caliente y las uvas, y revuelva bien. Cubra y refrigere 3 horas. Agregue el tocino y las nueces a la ensalada justo antes de servir.



Ingredientes

- 1 taza/s Nueces picadas
- 1 paquete/s Pastas
- 500 porción/es Brócoli
- 1 taza/s Mayonesa
- 1/3 taza/s Azúcar
- 1 gramo/s Cebolla morada
- 1 litro/s Vinagre
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 taza/s Uva
- 8 rebanada/s Tocino - Panceta

Categorías

Un día normal