



## ENSALADA TEMPLADA DE PASTA, GUISANTES Y HABAS

### Ingredientes

- 300 gr de pasta
- 100 gr de habas frescas
- 100 gr de guisantes frescos
- ½ litro de caldo de verdura
- 1 cebolla mediana
- 150 ml de vino blanco
- 50 gr de queso curado rallado
- Perejil seco
- Pimienta negra
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

### Preparación

- 1.** Poner agua abundante en una olla y salada a hervir, cocinar la pasta muy al dente (3-4 minutos menos de lo que el paquete indica).
- 2.** Picar la cebolla finamente y sofreírla en una sartén grande con un chorrito de AOVE; una vez esté blanda la cebolla y pochada se añade la pasta cocida y tras mover un poco se añade el vino y subimos el fuego para evaporar el alcohol.
- 3.** Incorporar el caldo que tendremos ya caliente en otra olla, las habas, los guisantes y cocinar todo junto hasta reducir el caldo y conseguir la textura deseada en la pasta sin que se pase.
- 4.** Se añade la sal, un toque de pimienta, el perejil y el queso rallado. Para rematar el AOVE crudo por encima y tenemos un plato de pasta y verduras delicioso. Dejar templar para comer tibio.

**FUENTE: [HTTPS://BLOG.ORODELDESIERTO.COM/](https://blog.oroeldesierto.com/)**

**[WWW.VALLEYVEGA.ORG](http://WWW.VALLEYVEGA.ORG)**

**COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA**