

# Ensalada de pasta con garbanzos

## Ingredientes:

16 onzas (454 g) de pasta de trigo integral	1/4 cucharadita de ajo en polvo
1/2 taza de cebolla roja cortada en dados	3 cucharadas de jugo de limón
3 tazas de tomates cherry cortados a la mitad	2 cucharadas de aceite de oliva
1 pimiento morrón cortado en dados	1/2 cucharadita de sal
1 taza de queso cortado en cubitos	1/4 cucharadita de pimienta
1 lata de garbanzos, escurridos y enjuagados	1/2 cucharadita de albahaca

## Preparación:

1. Cocine la pasta según las instrucciones de la caja y escúrrala.
2. En un bol de mezcla, añada la pasta cocida, la cebolla roja, los tomates cherry, el pimiento morrón, el queso y los garbanzos.
3. En un bol aparte, bata juntos el jugo de limón, el aceite de oliva, la sal, la pimienta, la albahaca y el ajo en polvo. Vierta sobre la mezcla de pasta.
4. Mezcle bien.
5. Sirva inmediatamente o mantenga frío hasta que esté listo para servir. Rinde 6 porciones.

# Pasta Salad with Chickpeas

## Ingredients:

16 oz whole wheat pasta

½ cup diced red onion

3 cups cherry tomatoes, halved

1 bell pepper, diced

1 cup cheese, cubed

1 can chickpeas, drained/rinsed

¼ teaspoon garlic powder

3 tablespoons lemon juice

2 tablespoons olive oil

½ teaspoon salt

¼ teaspoon pepper

½ teaspoon basil

## Directions:

1. Cook pasta according to directions on box and drain.
2. In a mixing bowl add cooked pasta, red onion, cherry tomatoes, bell pepper, cheese, and chickpeas.
3. In a separate bowl whisk together lemon juice, olive oil, salt, pepper, basil, and garlic powder. Pour over the pasta mixture.
4. Stir well to combine.
5. Serve immediately or keep chilled until ready to serve. Serves 6.