

Orzo Salad

Ingredients:

1 ½ cup of dry Orzo pasta
1 cup tomatoes, diced
½ cup red pepper, diced
¾ cup red onion, chopped
½ cup parsley, chopped

Salad dressing:

4 tablespoons olive oil
5 tablespoons apple cider vinegar
5 tablespoons lemon juice
2 teaspoon salt
½ teaspoon pepper

Directions:

1. Pour water into a large saucepan and bring to a boil over high heat. Stir in the orzo.
2. Cover and cook until the orzo is tender but still firm. Drain the orzo through a strainer and transfer to a large bowl.
3. In a small bowl, mix vinegar, lemon juice, olive oil, salt and pepper.
4. Add tomatoes, red pepper, onion, parsley, and the dressing to orzo. Season the salad to taste with salt and pepper.
5. Serves 8-10.

Ensalada de orzo

Ingredientes:

1 1/2 taza de pasta orzo seca
1 taza de tomates cortados en dados
1/2 taza de pimiento morrón cortado en dados
3/4 tazas de cebolla roja picada
1/2 taza de perejil picado

Aderezo para ensaladas:
4 cucharadas de aceite de oliva
5 cucharadas de vinagre de manzana
5 cucharadas de jugo de limón
2 cucharaditas de sal
1/2 cucharadita de pimienta

Preparación:

1. Vierta agua en una cacerola grande y haga hervir a fuego alto. Agregue la pasta orzo.
2. Tape y cocinar hasta que la pasta orzo esté tierna pero firme. Escorra la pasta orzo con un colador y colóquela a un bol grande.
3. En un bol pequeño, bata el vinagre, el jugo de limón, el aceite de oliva, la sal y la pimienta.
4. Añada los tomates, el pimiento morrón, la cebolla, el perejil y el aderezo a la pasta orzo. Sazone la ensalada a gusto con sal y pimienta.
5. Rinde 8-10 porciones.