

Vegetable Pasta Salad

Ingredients:

- 2 cups cooked elbow pasta
- 1 cup chopped vegetables (ex: bell peppers, broccoli, carrots)
- 2 tablespoons oil
- ¼ teaspoon salt
- ¼ teaspoon pepper
- 1 tablespoon shredded parmesan (optional)

Directions:

1. Cook pasta until tender, drain and chill in refrigerator.
2. Chop all vegetables into bite size pieces and add to chilled pasta.
3. Mix in oil, salt and pepper.
4. Sprinkle a bit of parmesan cheese on top.
5. Serve chilled.

Ensalada de pasta y verduras

Ingredientes:

- 2 tazas de fideos macarrones cocidos
- 1 taza de verduras picadas (p. ej., pimientos morrones, brócoli, zanahorias)
- 2 cucharadas de aceite
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 1 cucharada de queso parmesano rallado (opcional)

Preparación:

1. Cocine la pasta hasta que esté tierna, escurra y enfríe en el refrigerador.
2. Pique todas las verduras en trozos del tamaño de un bocado y añada a la pasta enfriada.
3. Agregue aceite, sal y pimienta.
4. Espolvoree un poco de queso parmesano por encima.
5. Sírvela fría.