Pasta fría con verduras frescas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Morrón colorado: ½ Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Tomates cherry: 200 grs.
Aceite De Oliva: 50 cc
Albahaca: 6 Hojas
Penne Rigate: 300 g
Morrón Verde: ½ Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Zucchinis: 2 Unidades

Varios

Pimienta negra recién molida: A gusto
Queso Emmental: A gusto
Queso Crema: 250 grs.
Aceite De Oliva: A gusto
Pan Lactal: 4 Rodajas
Pan integral: 4 Rodajas

Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua salada hirviendo.
- Corte la cocción en agua helada.
- Corte la pechuga de *pollo* en cubos regulares y cocine en una sartén con aceite de oliva.
- Corte la *zanahoria* y el *zucchini* en fina juliana.
- Corte los morrones en cubos pequeños.
- Corte los tomates al medio.
- Tueste el pan.
- En un bowl mezcle la pasta colada, 1 cucharada de aceite de oliva, los morrones, la *zanahoria*, los *zucchini*, los tomates, la *albahaca*, sal y pimienta.

Presentación

- Sirva en una fuente, encima distribuya el *pollo* y queso emmental rallado.
- Espolvoree con pimienta negra recién molida y aceite de oliva.
- Acompañe con las tostadas y queso *crema*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-fria-con-verduras-frescas