



PASTA FRÍA CON SURIMI 4 Porciones

Ingredientes:

- 250 gr de pasta
- 2 pzas de zanahoria rayada
- 1 pepino, pelado, sin semillas y cortado en cubos pequeños
- 8 barras de surimi
- 2 latas de media crema
- 1 limón, solo el jugo
- 1/3 de taza de mayonesa
- 1 cubo de caldo de pollo

Método de Preparación:

1. Cuece la pasta como indican las instrucciones del paquete y escurre.
2. Licúa la media crema con el jugo de limón, la mayonesa y el cubo de caldo de pollo.
3. Corta el surimi en cubos; reserva.
4. Mezcla todos los ingredientes en un recipiente.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: *

Muy Fácil: *

Fácil: **

Medio: ***

Difícil: ****

Muy Difícil: *****

