

Ensalada de Pasta con Esprragos

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredientes	Weight	Measure
Espárragos con tallos y puntas, congelados	5 lb	5 cuarto gl
Pimientos verdes, tiras, congelado	3 lb	3 cuarto gl
Zanahorias, en cubitos o tiras	2 lb	2 cuarto gl
Pavo o jamón de pavo, rebanado en tiras de ¼ x 1 pulgada	2 lb	2 cuarto gl
Queso parmesano, rallado	1 lb	1 1/4 cuarto gl
Aderezo italiano para ensalada	2 lb	1 cuarto gl
Albahaca seca, desmenuzada		2 Cdas
Orégano seco, desmenuzado		2 Cdas
Pasta, penne, rodillitos o espiral, sin cocinar	10 lb	
Sal y pimienta	Al gusto	Al gusto

Preparación

1. Combine los vegetales, carne, queso, aderezo de ensalada, albahaca y orégano.
2. Cocine la pasta de acuerdo a las direcciones del paquete; escúrralo e inmediatamente revuélvalo a la mezcla de vegetales. (La pasta caliente va a descongelar los vegetales)
3. Agregue sal y pimienta al gusto.
4. Espolvoree con el queso Parmesano, si así lo desea.