Ensalada de Pasta Oriental

Makes: 64 servings

64 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Pasta, cualquier tipo	2 lb	
Floretes de brócoli, frescos		8 tzas
Apio, en rodajas		4 tzas
Zanahorias, en rodajas		4 tzas
Cebolletas		3 tzas
Pasas		4 tzas
Salsa de soja, sodio reducido		2 tzas
Mayonesa		4 tzas
Jengibre, molido		1 cda 1/2 cdta
Aceite de sésamo (opcional)		1/2 cdta
Semillas de ajonjolí (opcional)		1/2 tza

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	**188**	
Total Fat	11 g	
Protein	3 g	
Carbohydrates	20 g	
Dietary Fiber	2 g	
Saturated Fat	2 g	
Sodium	346 mg	

Meal Components	
Vegetables	1/4 cup

Directions

1. Cocine la pasta de acuerdo a las instrucciones del paquete. Enjuáguela con agua fría; escúrrala.
2. Mezcle la pasta con los vegetales.
3. En un procesador de alimentos triture las pasas y la mitad de la salsa de soja hasta que esté suave.
4. Añada el resto de la salsa de soja; continúe procesando hasta que la mezcla esté suave.
5. Añada la mayonesa, jengibre y aceite de sésamo; Procéselo hasta que esté bien integrado. (Nota: Si el procesador de alimentos es de baja capacidad, combine los ingredientes en un tazón de mezclar; mezcle bien)
6. Combine 6 tazas de aderezo con la pasta y vegetales. Enfríe.
7. Al momento antes de servir, añada el resto del aderezo y rocíe las semillas de ajonjolí tostadas.