

# Ensalada de pasta orzo con verduras de verano

Tiempo total **28 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación **8 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)  
**1.465 kJ / 350 Kcal**

Grasas: **15 g** Proteínas: **10 g**  
Carbohidratos: **45 g**

## INGREDIENTES

**2 porciones**

**120 g** de pasta orzo  
**2 cucharadas** de zumo de lima fresco  
**2 cucharadas** de aceite de oliva  
**2 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada  
**1 cucharada** de miel  
**50 g** de tomates cherry  
**50 g** de pepino cortado en dados  
**1** pimiento amarillo cortado en dados  
**1** cebolleta picada  
**35 g** de queso pecorino romano rallado  
**10 g** de hierbas frescas para decorar (por ejemplo, albahaca, eneldo o perejil)  
**40 ml** Kikkoman Salsa a base de Salsa de Soja y Aceite De Sésamo, Para Ensalada De Pescado Estilo Poke

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

**120 g** de pasta orzo

Cocine la pasta orzo en agua con sal según las instrucciones del paquete. Escúrrala y déjela enfriar completamente.

### Pasos 2

**2 cucharadas** de zumo de lima fresco - **2 cucharadas** de aceite de oliva - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharada** de miel

En un bol pequeño, bata el zumo de lima, el aceite de oliva, la miel y la Salsa de Soja Kikkoman para preparar el aliño.

### Pasos 3

**50 g** de tomates cherry - **50 g** de pepino cortado en dados - **1** pimiento amarillo cortado en dados - **1** cebolleta picada - **35 g** de queso pecorino romano rallado - **10 g** de hierbas frescas para decorar (por ejemplo, albahaca, eneldo o perejil) - **40 ml** Kikkoman Salsa a base de Salsa de Soja y Aceite De Sésamo, Para Ensalada De Pescado Estilo Poke

Mezcle la pasta orzo con las verduras de verano cortadas en dados en un bol grande. Vierta el aliño de lima sobre la ensalada y remueva suavemente para cubrir todos los ingredientes de manera uniforme. Decore con las hierbas frescas, el pecorino romano rallado y la Salsa Poke Kikkoman.