



# Ensalada de pasta de arroz

## Ingredientes (para 1 ración)

- 30 g de pasta de arroz
- 75 g de zanahoria
- 75 g de calabacín
- 75 g de cebolla
- 3 colas de langostinos
- 1 clara de huevo cocida
- Cebollino
- Jengibre
- Vinagre de manzana
- Aceite de oliva virgen extra

## Elaboración

1. Pelar todas las verduras y cortar a daditos. Pelar las colas de langostino.
2. Picar el cebollino y rallar un poco de jengibre. Aliñar con un poco de aceite y unas gotas de vinagre de manzana. Reservar.
3. Hervir las verduras en un cazo con agua y un trozo de jengibre hasta que estén bien cocidas. Escurrir.
4. En la misma agua hervir dos minutos las colas de langostino y escurrir. Cortar a trozos junto con la clara de huevo.
5. En un cazo con abundante agua cocer la pasta durante el tiempo que indica el envase.
6. Mezclar la pasta con el resto de los ingredientes y aliñar con el aceite de jengibre.