

Summer Pasta Salad

Makes 6 servings



Ingredients:

- 1 cup elbow pasta or tiny pasta
- 1/2 cup canned corn
- 1/2 cup canned carrots, chopped
- 1/2 cup canned peas
- 1/2 cup mayonnaise
- 1 teaspoon mustard
- 2 teaspoons pickle relish
- salt and pepper to taste

Directions:

1. Wash your hands with soap and water!
2. Cook the pasta as directed on the package; let cool.
3. Drain and rinse the canned vegetables with water.
4. Toss all ingredients together in a large bowl.
5. Let sit at least 15 minutes before serving.
6. Refrigerate leftovers in an airtight container in the refrigerator.

Ensalada de pasta para el verano

Rinde X raciones



Ingredientes:

- 1 taza de pasta de codo o pasta diminuta
- 1/2 taza de maíz enlatado
- 1/2 taza de zanahorias enlatadas, picadas
- 1/2 taza de guisantes enlatados
- 1/2 taza mayonesa
- 1 cucharadita de mostaza
- 2 cucharaditas de pepinillo sabor sal y pimienta a gusto

Instrucciones:

1. ¡Lávese las manos con agua y jabón!
2. Cocinar la pasta según las instrucciones en el paquete y dejar enfriar.
3. Drenar las verduras enlatadas.
4. Tirar todos los ingredientes juntos en un tazón grande.
5. Deje reposar al menos 15 minutos antes de servir.
6. Refrigere las sobras en un recipiente hermético en el refrigerador.