



Consejo del chef

Servimos con una ramita de tomillo fresco o cualquier hierba al gusto.

Raciones para 2

- 250 gr** Pasta integral
- 100 gr** Brócoli
- 1** Manojito de espárragos trigueros
- 1** Pimiento rojo
- 1** Cebolla morada
- 1/2** Calabacín
- Sal al gusto
- 3** Cucharadas de vinagre balsámico
- Jugo de media lima
- 2** Cucharadas de aceite de oliva
- 1** Cucharaditas de sirope de agave
- 1** Chorrillo de salsa soja

- 1** Para hacer la salsa mezclamos todos los ingredientes y reservamos para después.
- 2** En una cazuela ponemos la pasta a cocer hasta que quede 'al dente' y mientras aprovechamos la cocción para colocar la vaporera encima y cocinar el brócoli al vapor.
- 3** En una sartén salteamos todas las verduras a temperatura alta, con unas gotas de aceite de oliva, hasta que queden también 'al dente'.
- 4** Escurrimos la pasta y mezclamos con la salsa, añadimos las verduras y el brócoli al vapor.
- 5** Mezclamos bien y probamos por si queremos rectificar con sal.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pasta-balsamica-verduras/>

