



INGREDIENTES: (de 10 a 16 raciones)

- 8 – 10 ramitas de perejil fresco (sólo las hojas)
- 100 gramos de pimiento rojo en trozos
- 100 gramos de pimiento verde en trozos
- 100 gramos de cebolla roja en un trozo
- 100 gramos de cebolla roja en anillas finas
- 100 gramos de aceite de oliva virgen
- 3 cucharadas de zumo de limón (unos 40 gramos)
- 20 gramos de mostaza de Dijón



- cucharadita de azúcar moreno
- 1 cucharadita de sal
- 1300 gramos de agua
- 1 cucharada de sal (para la pasta)
- 300 gramos de pasta seca corta de colores
- 1 bulbo de hinojo (unos 180 gramos) cortado en rodajas finas (opcional)
- 4 tallos (unos 150 gramos) de apio cortados en rodajas finas
- 300 gramos de salchichón a la pimienta cortado a taquitos o en tiras finas



ELABORACIÓN: En un vaso de sorbetes se agregan los ingredientes a velocidad 7 (Refrigerar 100 minutos) a temperatura ambiente para un tiempo de 20 segundos para servir.



