



ORZO VEGETARIANO DE LIMA

Ingredientes

Para tres personas

2 cucharadas de aceite de oliva
2 dientes de ajo
370 gr de pasta orzo
1 calabacín
1 zanahoria
1 lata de tomates guisados
1 lata de caldo vegetal
1 cucharadita de condimento italiano
1 cucharadita de hojas secas de albahaca
1 cebolleta
20 gr de perejil fresco
2 cucharaditas de ralladura de lima
2 cucharadas de zumo de lima
100 g de queso parmesano rallado

Pasos

- 1.** Caliente el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio-alto. Añadir el ajo y la pasta orzo: cocinar y revolver hasta que la pasta adquiera un color dorado claro, aproximadamente 5 minutos.
- 2.** Añadir el calabacín y las zanahorias: cocinar hasta que las verduras se ablanden, aproximadamente 2 minutos.
- 3.** Añadir los tomates, el caldo de verduras, el condimento italiano y la albahaca. Sazone con sal y pimienta al gusto. Reduzca el fuego a medio.
- 4.** Tape y cocine a fuego lento hasta que se absorba casi todo el líquido, alrededor de 10 minutos.
- 5.** Añadir las cebollas verdes, el perejil, la ralladura de lima y el zumo de lima. Retirar del fuego, enfriar un poco y servir espolvoreado con queso parmesano.