

Southwest Pasta Salad



Ingredients:

- 3 cups cooked tricolor spiral pasta
- 1 can (15-1/4 ounces) whole kernel corn, drained
- 1 can (15 ounces) black beans, rinsed and drained
- 1 large tomato, seeded and chopped
- 1/2 cup chopped onion
- 1/2 cup chopped green pepper
- 1 can (4 ounces) chopped green chiles
- 1/2 cup olive oil
- 1/4 cup cider vinegar
- 2 teaspoons sugar
- 1 teaspoon chili powder
- 3/4 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon ground cumin

Directions:

1. Fill a large pot with water (about 4-6 quarts for 1 pound of pasta). Add 1-2 tablespoons of salt. Bring the water to boil.
2. Pour the pasta into the boiling water. Stir right away to keep it from sticking.
3. Let it cook 8-12 minutes (check the package exact time). Stir occasionally.
4. Pour the pasta into a colander to drain the water.
5. In a large bowl, combine the first 7 ingredients. In a jar with a tight-fitting lid, combine oil, vinegar, sugar, chili powder, salt and cumin; shake well. Pour over pasta mixture; toss to coat. Cover and refrigerate at least 1 hour.



**Scan QR code
for more
recipes and
other resources**

Recipe adapted from:
[https://www.tasteofhome.com/
recipes/southwest-corn-salad/](https://www.tasteofhome.com/recipes/southwest-corn-salad/)



Ensalada de pasta del suroeste

Ingredientes:

- 3 tazas de pasta espiral tricolor cocida
- 1 lata (15-1/4 onzas) de maíz en grano entero, escurrido
- 1 lata (15 onzas) de frijoles negros, enjuagados y escurridos
- 1 tomate grande, sin semillas y picado
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1/2 taza de pimienta verde picado
- 1 lata (4 onzas) de chiles verdes picados
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1/4 taza de vinagre de sidra
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 cucharadita de chile en polvo
- 3/4 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de comino molido

Instrucciones:

1. Llene una olla grande con agua (unos 4-6 cuartos de galón para 450 g de pasta). Añada 1 o 2 cucharadas de sal. Hierva el agua.
2. Vierta la pasta en el agua hirviendo. Remueva inmediatamente para evitar que se pegue.
3. Déjalo cocer de 8 a 12 minutos (consulta el tiempo exacto en el paquete). Remueve de vez en cuando.
4. Vierta la pasta en un colador para escurrir el agua.
5. En un tazón grande, combine los primeros 7 ingredientes. En un frasco con tapa hermética, combine el aceite, el vinagre, el azúcar, el chile en polvo, la sal y el comino; agite bien. Vierta sobre la mezcla de pasta; revuelva para cubrir. Tape y refrigere al menos 1 hora.



Escanee el código QR para obtener más recetas y otros recursos

Receta adaptada de:
<https://www.tasteofhome.com/recipes/southwest-corn-salad/>