

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. 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:

- 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/>