

# Ensalada de pasta



## Ingredientes:

Ingredientes para 4 personas:

250g de lazos de colores  
dos litros y medio de agua  
dos tomates de ensalada  
un pimiento verde  
una cebolla  
50 g de maíz congelado  
50 g de guisantes muy finos congelados  
una lata de atún o bonito en aceite de oliva  
una lata pequeña de aceitunas rellenas de anchoa  
sal  
pimienta blanca molida  
vinagre balsámico de módena  
aceite de oliva virgen extra

## Preparación:

Elaboración: Poner a hervir el agua en una olla con sal y un poco de aceite, el maíz y los guisantes. Cuando hierva, echar los lazos y dejar cocer unos diez a doce minutos según gusto.

Mirar la indicación de tiempo que viene en el paquete, porque los tiempos de cocción dependen de la calidad de la pasta.

Una vez cocida, pasar la pasta, junto con el maíz y los guisantes, a un colador y ponerlos

# Ensalada de pasta

bajo el grifo de agua fría. Enjuagarla bien sin miedo, eso evita que la pasta sea pegajosa. Reservar.

En una fuente honda, poner los tomates, el pimiento y la cebolla, crudos y cortados a trocitos pequeños. Añadir las aceitunas también cortadas a tozos y la lata de atún o bonito. Tirar encima la pasta reservada, aliñar con sal al gusto, una pizca de pimienta blanca, el vinagre de módena y el aceite de oliva.

Mezclar todo bien mezclado. Y a comer!

Consejo: se puede utilizar todo tipo de pata (lazos, espirales, etc.) pero siempre de colores.