

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.