

ENSALADA DE PASTA DE VERANO

Ingredientes:

- 400 gr. de pasta corta (tipo mariposa o lacitos)
- 4 tomates maduros
- 150. gr. de atún en aceite
- 2 pimientos
- 3 huevos
- 15/20 aceitunas deshuesadas
- 2 dientes de ajo
- unas hojas de albahaca
- dos cucharadas de cebollino picado
- 2 ó 3 cucharadas de aceite de oliva virgen
- sal y pimienta en grano

Preparación:

Vierte en el vaso del Thermomix los tomates pelados, los dientes de ajo pelados, un poco de sal, pimienta recién molida y albahaca. Programar 2 minutos, velocidad 5.

Cuando empiece a funcionar la máquina, ir añadiendo el aceite, poco a poco, por el bocal de la tapa. Rectificar de sazón si hace falta.

Cocer la pasta como se indica en el libro Nuevo Amanecer.

Mientras tanto, cortar los pimientos (verdes o amarillos) a daditos muy pequeñitos (o bien trocear en el Thermomix 7 segundos a velocidad 3 y ½). Cocer los huevos, pelarlos y trocearlos. Escurrir el atún en aceite y desmenuzarlo.

Mezclar en una ensaladera grande: la pasta cocida y escurrida, el aliño de tomate, los pimientos en daditos, los huevos troceados, el atún y las aceitunas.

Mezclar bien y añadir un poco de aceite si es necesario. Espolvorear con el cebollino y servir.