

# Ensalada de pasta

por jsaez



## Información

**Dificultad:** Fácil

**Comensales:** 6

**Precio:** Baja

**Tipo de plato:** Ensaladas

**Ingrediente principal:** Pasta

**Temporada:** Todo el año

**Técnica:** Estofado / Cocido / Hervido

**País:** España

## Ingredientes

---

Pasta de colores  
2 cebollas  
2 pimientos verdes  
1 manojo de hierbas aromáticas  
Aceite de girasol  
Vinagre  
3 tomates de ensalada  
Atún en escabeche

## Preparación

---

- Cocer la pasta. Escurrirla y dejarla enfriar en agua fría hasta que se vaya a mezclar con la salsa vinagreta.
- Hacer el aceite de hierbas: meter las hierbas en un recipiente mezclador y cubrirlo con aceite neutro (lo normal es aceite de girasol). Triturar bien el contenido. Para que no se vean las hierbas, se puede triturar.
- Picar en mirapoise (muy pequeño) las verduras.
- Mezclar el aceite de hierbas, las verduras y el vinagre para hacer la vinagreta.
- Sacar la pasta del agua fría, escurrirla bien y mezclarla con la salsa vinagreta y el atún.
- Servir.

Notas:

- Poner 80 gramos por persona de pasta.
- Para cocer la pasta, leer las instrucciones que trae el paquete donde viene.
- La pasta tiene que quedar "al dente", es decir, un poquito más dura.
- En la ensalada, debe resaltar el sabor de las hierbas aromáticas.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/173121/ensalada-de-pasta/>