

Ensalada de pasta



INGREDIENTES (Para 4 personas)

300 gr de pasta de colores

1 cebolla dulce (o cebolla tierna) mediana

1 lata de atún escurrida (o bien caballa, bonito del norte o ventresca)

1 bote mediano de aceitunas rellenas (sin el líquido)

2 tomates medianos (pueden sustituirse por tomatitos cherry)

Aceite

Sal

PREPARACIÓN

Se hierve la pasta en agua con una pizca de sal y un poco de aceite de oliva. Cuando ya esté, se cuela se cambia el agua y se reserva en agua fresca.

Se trocea la cebolla y se pone en un cuenco, se le añade abundante sal y se amasa insistentemente para que suelte el líquido y gane en suavidad. Después se lava en agua, se cuela y se reserva.

Se desmigaja el atún y se trocean los tomates.

Colamos la pasta para quitarle al agua y la ponemos en una ensaladera.

Añadimos la cebolla, el atún, los tomates y las aceitunas.

Aliñamos con un buen aceite de oliva y sal y servimos.