

Ensalada de pasta tricolor



webos fritos

Fuente: <https://webosfritos.es/2010/08/ensalada-de-pasta-para-ninos/>

Ingredientes:

- Pasta de colores —la cantidad, según comensales—
- Una lata de maíz de 150 gr
- 100 gr de tomatitos *cherry*
- 2 huevos duros
- Una lata de bonito del norte
- Unos granos de sal gruesa
- Agua abundante para cocer la pasta

Para la vinagreta:

- 50 ml aceite de oliva aproximadamente
- Vinagre de vino al gusto
- Piñones
- ½ yema de huevo duro
- Una pizca de sal

1. Cocer la pasta en abundante agua y un poco de sal, según las instrucciones del envase. La de hoy con 8 minutos queda *al dente*. Colar y dejar descansar en un colador de verduras.
2. Cocer los huevos en abundante agua caliente, y mantenerlos 10 minutos desde que empiecen a hervir, retirar del fuego, refrescarlos y pelarlos.
3. Poner en un bol la pasta; añadir el maíz y los tomates *cherry* lavados, secados y cortados por la mitad (los niños nos pueden ayudar a cortarlos con un cuchillo de mantequilla).
4. Con un descorazonador de manzanas, sacar unos cilindros de bonito del norte, y de clara de huevo. Añadirlos a la ensalada.
5. En un bote de plástico con tapa poner el aceite, el vinagre, una pizca de sal, unos piñones y media yema del huevo duro deshecha con los dedos.
6. Agitar para que se emulsione y servir por encima en el momento de comerla.