# Ensalada de pasta veraniega. Receta

Ya os he presentado varias ensaladas, y claro, en esta época es básicamente de lo que me alimento. Más sencillas, más completas o más ligeras, pero en casa no pueden faltar a diario. Esta **ensalada de pasta veraniega** es una de mis preferidas, ya que aun siendo tan fácil como el resto, es de las más deliciosas por su combinación de ingredientes.

Por supuesto, **los ingredientes los podéis ajustar a vuestro gusto**, y la cantidad de salsa o aliño es muy personal. Como a la pasta le añadimos sal al cocerla, y el resto de ingredientes ya la contienen en su composición, no añado más al montar la ensalada. Os cuento tal cual me gusta a mí, pero me encantaría saber vuestras variantes o toques personales.

Ingredientes para 2 personas

* 200 gr de fusilli, 50 gr de fiambre de pechuga de pavo, 50 gr de bonito del norte en aceite de oliva, 6 aceitunas negras, 6 aceitunas verdes, 3 tomates secos, 1 cucharada de alcaparras, mayonesa, aceite de oliva virgen extra, sal.

Cómo hacer ensalada de pasta veraniega

Cocemos los [fusilli](http://www.directoalpaladar.com/ingredientes/pastas/fusilli) en abundante agua hirviendo con sal. Escurrimos y **pasamos la pasta por el chorro de agua fría**. Rociamos con unas gotas de aceite de oliva. Colocamos la pasta en una ensaladera amplia.

**Picamos en taquitos regulares el fiambre de pechuga de pavo** y lo agregamos a la ensaladera. Añadimos el bonito, las [aceitunas](http://www.directoalpaladar.com/ingredientes/frutas/aceitunas) verdes y negras, un poco de mayonesa y mezclamos con cuidado.

Troceamos los tomates secos y los echamos en la ensalada. Por último, y **justo cuando presentemos, añadimos las alcaparras**. Servimos muy fría.

Tiempo de elaboración | 30 minutos  
Dificultad | Fácil

## Degustación

La **ensalada de pasta veraniega** es perfecta para los días en los que el calor aprieta. Se conserva perfectamente un par de días en perfecto estado, y para los que coméis en la oficina, o estáis ya en la playa, es ideal para llevar en el túper.