**Ensalada de pasta**

## Ingredientes para Ensalada de pasta

* 300 g. atún en conserva
* 200 g. de pasta en este caso Mafalda corta Garofalo
* 2 zanahorias ralladas
* 4 huevos camperos
* 3 tomates
* 125 g. maíz dulce
* 100 g. aceitunas sin hueso
* 100 g. pimiento rojo
* 125 ml. aceite de oliva virgen extra
* 100 g. de queso curado rallado
* Vinagre balsámico
* 2 cucharadas de orégano seco
* Sal (al gusto)

### Preparación de la ensalada de pasta y atún

1. Cocemos la pasta en abundante agua con sal durante el tiempo que indique el fabricante.
2. El tiempo de cocción dependerá del tamaño de la pasta que empleemos y de la marca. Así que lo mejor es guiarnos por lo que nos indica el paquete.
3. Escurrimos la pasta una vez cocida, y refrescamos con agua fría para cortar la cocción. Volvemos a escurrir y reservamos.
4. El siguiente paso será cocer los huevos camperos. Cubrimos con agua fría un cazo o cazuela pequeña y los cocemos 12 minutos a partir de la ebullición.
5. No debemos cocerlos más tiempo ya que se forma un halo oscuro de color verdoso.
6. Queda alrededor de la yema desagradable a la vista, escurrimos y reservamos. Con estas indicaciones os tienen que quedar perfectos.
7. Rallamos las zanahorias y las rociamos con un chorrito de vinagre para evitar que se oxiden y oscurezcan. Cortamos el pimiento rojo en trocitos pequeños. Reservamos.
8. Troceamos el tomate en pedazos más o menos grandes, según el gusto de cada uno. Si los tomates son de calidad mucho mejor.
9. Si no es así conseguiremos un mejor resultado y sabor con este pequeño truco. Lo mejor es pelar los tomates en la ensalada, trocearlos antes e incorporarlos a la ensalada