**ENSALADA DE PASTA AL PESTO**

Esta ensalada de pasta al pesto es la guarnición ideal y también puede ser el plato principal. Sólo necesitas 10 ingredientes y 25 minutos para hacerla.

* **Preparación:** 15 mins

* **Cocción:** 5 a 6 mins
* **Total:** 25 minutos

* **Raciones:** 4

**INGREDIENTES**

**Para la pasta:**

* 15 tomates secos
* 200 g de pasta, nosotros tenemos en casamuros , ECO y artesanal de trigo duro / integral , centeno , espelta ….
* 1/2 taza de aceitunas negras sin hueso (80 g)

**Para el pesto:**

* 1 diente de ajo
* 1/4 taza de piñones (40 g)
* 1/4 taza de agua (65 ml)
* 4 cucharadas de levadura nutricional o de cerveza
* 4 cucharadas de aceite de oliva virgen
* 1/4 cucharadita de sal
* 2 puñados de albahaca fresca (30 g)

**INSTRUCCIONES**

1. Nosotros preferimos hidratar los tomates secos en agua caliente durante unos 10 ó 15 minutos o hasta que estén tiernos, pero si queréis, podéis usar tomates secos ya hidratados en aceite.
2. Cocinamos la pasta durante 5 o 6 minutos.
3. Troceamos las aceitunas y los tomates secos. Reservamos.
4. Para hacer el pesto, sólo tenemos que echar todos los ingredientes en un procesador de alimentos o batidora y batir hasta que estén bien integrados.
5. Mezclamos todos los ingredientes de la ensalada en un bol: la pasta (que tiene que estar fría), las aceitunas, los tomates secos y la salsa pesto.
6. Podemos servir la ensalada directamente, aunque está más rica si la dejamos al menos 1 ó 2 horas en la nevera para que se enfríe.
7. La ensalada de pasta se puede guardar en la nevera en un recipiente hermético durante unos 3 ó 4 días.