

Receta de Ensalada Italiana Panzanella

05 Abr 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de una ensalada que es de origen italiano, es muy sencilla y podéis aprovechar para hacerla si os queda algo de pan del día anterior, a los italianos les encanta esta ensalada y seguro que a vosotros también os gustará esta rica **Ensalada Panzanella**.

Ingredientes

- Tomates medianos (1kg o más según comensales)
- Pepino (uno o dos pequeños)
- Pimiento amarillo (uno)
- Cebolla roja (una pequeña)
- Albahaca (un manojito)
- Rebanadas de pan del día anterior en trozos de unos 3cm.
- Aceite de oliva (media taza)
- Vinagre de vino tinto (1/4 de taza)
- Ajos (dos dientes, uno aplastado y otro picado)
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Calentar el horno a 150° y tostar las rebanadas de pan hasta que estén crujientes, unos 15 minutos
2. Aplastar un diente de ajo y quitarle la piel, frotar con él todo el interior de una fuente o bol
3. Añadir el aceite y el vinagre y mezclarlo bien
4. Trocear los tomates, el pepino, el pimiento, la cebolla y la albahaca y echar a la fuente, mezclar bien todo
5. Sazonar con sal y pimienta al gusto y añadirle las rebanadas de pan tostado
6. Servir y....buen provecho!!!