

Receta de Ensalada de Pimientos con Anchoas y Bonito

22 Mayo 2017



Buenos días a tod@s, para comenzar la semana os dejo una rica receta de **Pimientos Asados con Anchoas y Bonito**, resulta un plato muy apropiado para la estación veraniega aunque también lo podéis preparar en cualquier estación del año y siempre quedaréis muy bien con vuestr@s comensales.

Ingredientes

- Pimientos rojos para asar
- Bonito en aceite
- Anchoas
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre de módena
- Comino (opcional)
- Ajo machacado (uno o dos dientes)

Modo de Preparación

1. Asar los pimientos en el horno según vuestra costumbre, dejar enfriar
2. Pelarlos y partarlos en tiritas, ponerlos en un bol
3. Machacar uno o dos ajos con unos poquitos cominos y añadirlo a los pimientos
4. Ponerlos un poco de aceite y sal y remover bien
5. Colocar en cada plato unos pimientos y encima poner el bonito y unas anchoas
6. Rociar con un chorrillo de vinagre de módena y....buen provecho!!!