

Receta de Ensalada con Tomate y Pimientos Asados

02 Ago 2017



Buenos días a tod@s, seguro que como hace bastante calor os pasa que solo os apetece comer algo fresquito, en casa lo que más comemos en verano son ensaladas, por eso he pensado que esta es una buena opción para hoy **Ensalada con Tomate y Pimientos asados**, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Tomates (dos o tres)
- Pimiento morrón (uno o dos)
- Berros u otro tipo de lechuga (50grs o más según comensales)
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre

Modo de Preparación

1. Lavar los pimientos y asarlos en el horno a 180º unos 35 minutos
2. Pelarlos y cortarlos en tiritas
3. Lavar los tomates, pelarlos y cortarlos en gajos
4. Mezclar los tomates con los pimientos y colocar en una fuente
5. Lavar los berros y secarlos el exceso de agua
6. Esparcir por encima de los tomates y pimientos
7. Aderezar con aceite de oliva, sal y vinagre al gusto
8. Servir fresquita y...buen provecho!!!