

Receta de Ensalada Estrella De Pimientos Y Alcaparras

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta exquisita ensalada que seguro os gustará, y podéis preparar como entrante en cualquier ocasión o celebración familiar.

Ingredientes

- Pimientos rojos de asar (tres o cuatro)
- Ventresca de bonito en aceite ((sobre 300grs)
- Huevos cocidos (cuatro o cinco)
- Alcaparras (dos o tres cucharadas)
- Aceitunas negras
- Aceite de oliva
- Sal marina gruesa

Modo de Preparación

1. Asar los pimientos en el horno, según vuestra costumbre, dejar enfriar, pelar y quitar las semillas
2. Cocer los huevos en agua con sal durante diez o doce minutos
3. Escurrir el aceite de la ventresca de atún
4. En una fuente redonda, colocar los pimientos alrededor
5. Poner en el centro huevo picadito y encima colocar la ventresca de bonito
6. Colocar los demás huevos partidos en cuartos formando una estrella y esparcir la alcaparras y las aceitunas a vuestro gusto
7. Rociar con un chorrito de aceite de oliva y espolvorear la sal marina y....buen provecho!!!