

Receta de Pimientos Asados con Huevos Rellenos de Ensaladilla

11 Jun 2018



Buenos días a tod@s, comenzamos esta nueva semana del mes de Junio con una rica receta de nuestro amigo y seguidor **Justo Fernández**, nos cuenta que es un plato muy rico y recomendable para los días de calor que pronto llegarán.

Ingredientes

- Pimientos rojos de asar
- Bonito o atún en aceite
- Aceitunas negras
- Huevos cocidos
- Ensaladilla
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal

Modo de Preparación

1. Asar los pimientos en el horno según vuestra costumbre, pelarlos y hacerlos tiritas
2. Cocer los huevos en agua y un poco de sal, dejar que se enfríen y pelarlos
3. Hacer una ensaladilla rusa o comprarla ya preparada
4. En un bol poner los pimientos y añadir el bonito o atún escurrido, aderezar con aceite, vinagre y sal a vuestro gusto
5. Colocar los pimientos en una fuente en el centro y poner unas aceitunas negras por encima
6. Partir los huevos, sacar las yemas y rellenarlos con la ensaladilla, colocarlos alrededor de los pimientos y decorar con aceitunas verdes
7. Rayar las yemas de los huevos y echar por encima
8. Servir fresquitos y....buen provecho!!!