

Receta de Pimientos Asados Con Vinagreta

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy jueves os dejo una exquisita ensalada de pimientos que resulta muy apropiada para los días de calor porque es un plato muy rico y refrescante.

Ingredientes

- Pimientos Rojos de asar (cuatro o cinco)
- Huevos cocidos (dos o tres)
- Atún en aceite (dos latas)
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre

Modo de Preparación

1. Asar los pimientos en el horno a 200 Grados, volteándolos de vez en cuando hasta que estén asados
2. Pelarlos y hacerlos tiritas a vuestro gusto y ponerlos en un bol o fuente honda
3. Echar las latas de bonito y los huevos cocidos troceados
4. Guisarlos con aceite, vinagre y sal a vuestro gusto
5. Remover todo bien y dejar enfriar en el frigorífico hasta la hora de tomarlos y.....buen provecho!!!