

Receta de Piquillos Con Bonito Y Salsa Vinagreta

22 Abr 2014



Buenos días, comenzamos el mes de Agosto y parece ser que seguimos con el calorcito, así que hoy os dejo una receta muy fresquita para que soportéis estos calores.

Ingredientes

- Lomos de bonito en aceite (un frasco)
- Pimientos del piquillo (una lata)
- Mezcla de ensalada (una bolsa)
- Vinagre de Jerez (una cucharada)
- Aceite de oliva
- Huevos cocidos (dos)

Modo de Preparación

1. Escurrir bien el caldo de los pimientos y el bonito
2. Mezclar el bonito desmenuzado con los huevos troceados e ir rellenando los pimientos y dejar apartados
3. En una fuente o ensaladera colocar la mezcla de lechugas bien lavada
4. Aderezar con aceite, sal y vinagre de Jerez y remover
5. Colocar encima de la ensalada los piquillos antes rellenos ylistos para ser degustados!!!