



ENSALADILLA DE PIMIENTOS ASADOS



INGREDIENTES:

- 1 kg. de pimientos rojos.
- Aceite de oliva virgen extra.
- 150 g. de cebolleta.
- 100 g. de atún en conserva.
- 2 huevos cocidos.

ELABORACIÓN:

- 1.- Encender el horno a 180°.
- 2.- Limpiar los pimientos y poner un poco de aceite de oliva. Colocarlos en una bandeja y asarlos en el horno 25 minutos, dándole la vuelta a mitad de cocción.
- 3.- Al sacarlos, los ponemos en un bol junto con el caldo de cocción. Los tapamos y dejamos reposar unos minutos hasta que estén ligeramente fríos.
- 4.- Pelarlos y quitarle las pepitas, cortándolos en tiras. Colar el jugo de cocción.
- 5.- Cortar la cebolla en juliana (tiras) y mezclarlo con los pimientos, añadirle el atún y los huevos cocidos, condimentar con sal, aceite y un poco de jugo de cocción.

CONSEJOS:

Utilizar pimientos naturales frescos y del mismo tamaño.

Se le puede añadir a esta ensalada tomate maduro asado junto con los pimientos.

Dejar reposar los pimientos unos minutos tapados para que se pelen mejor.

Se le puede agregar pimiento verde asado.

Se puede sustituir el atún por ahumados, gambas cocidas, pulpo, etc.