



## "PICAÍLLO"



### INGREDIENTES:

- 1k. de tomates rojos de ensalada.
- 150 g. de cebolla.
- 100 g. de pimiento verde.
- 150 g. de pepino.
- 1 diente de ajo.
- Sal gruesa.
- Vinagre.
- Aceite de oliva virgen extra.

### ELABORACIÓN:

- 1.- Pelar el ajo y machacarlo en un mortero, con una pizca de sal y un trozo de pimiento verde, picado muy pequeño.
- 2.- Lavar el tomate y cortarlo en trozos regulares. Cortar la cebolla y el pimiento en trozos pequeños.
- 3.- Pelar el pepino y cortarlo en trozos pequeños. Incorporar a la mezcla anterior. Aliñarlo con sal gruesa, un poco de vinagre y abundante aceite de oliva.

### CONSEJOS:

Utilizar tomates de ensalada que estén maduros y a ser posible de temporada, ya que tienen mejor sabor.

Los tomates deben tener la piel fina y estar bien jugosos, existen variedades en mercado sobre todo en verano. Escoger piezas de tamaño grande, que presente un buen aroma y con la piel firme y brillante.

Si se prefiere se puede prescindir del vinagre.

Este es un plato refrescante para verano, que se puede tomar como entrante o como acompañamiento al plato principal.