



Ensalada de pimientos

Ingredientes:

Pimientos verdes: 1 kg

Pimientos rojos: 1 kg

Tomates: 2 piezas

Cebolla: 1 pieza

Pimienta negra en grano: 6 bolas

Ajo: 2 dientes

Aceite de oliva extra virgen: 1 chorro

Vinagre: 1 chorro

Sal al gusto

Preparación:

1. Lavar en agua hasta dejar bien limpios los pimientos y tomates.
2. Precalentar el horno a 250° durante 5 minutos.
3. Asar durante 40 minutos los pimientos y tomates en una bandeja, 180° (arriba y abajo, horno convencional).
4. Cuando estén tiernos, sacar del horno y dejar enfriar tapados.
5. Pelar los pimientos y los tomates, al tiempo que retiramos los pedúnculos y las pepitas.
6. Partir los pimientos en tiras y los tomates en rodajas. Disponer en una fuente para servir.
7. Pelar y cortar en juliana la cebolla. Añadir a la fuente.
8. Majar en un mortero los ajos, la pimienta negra y un poco de sal. Añadir al mortero un chorro de aceite y otro de vinagre. Mezclar el aliño bien.
9. Rociar las verduras con el aliño que acabamos de hacer y mezclar. Rectificar de sal, si es preciso.