



ENSALADA DE PIMIENTOS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 20 min 45 min

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 250º durante 5 minutos.
3. Asar durante 40 minutos los pimientos y tomates en una bandeja, 180º (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.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Ensalada de pimientos	Vegetales y Veganos	01	12-11-2025	