

## PIPIRRANA de Jaén

### Ingredientes:

- Tomates maduros, 750 g
- Pimiento verde, 1/4
- Huevos cocidos, 3
- Ajo, 1 diente sin el germen
- Sal, 1/2 cucharadita
- Aceite de oliva virgen extra, 50 ml
- Atún en aceite de oliva, 1 lata mediana



### Preparación:

Pelamos los tomates y los cortamos en trozos pequeños teniendo cuidado de recoger todo el jugo que suelten, esa es la gracia de la pipirrana. Ponemos los tomates cortados con sus jugos en un bol grande, añadimos la mitad del pimiento verde cortado en muy pequeño y las claras de los huevos cocidos también picadas en trozos pequeños.

En un mortero, ponemos el diente de ajo, la sal, el resto del pimiento verde troceado y las yemas de los. Majamos todo bien y, finalmente añadimos el aceite, que integraremos poco a poco hasta emulsionarlo.

Para terminar echamos el aliño sobre los tomates y añadimos el atún escurrido. Mezclamos bien, tapamos con papel film si es que el recipiente no tiene tapa y dejamos reposar en la nevera al menos durante 4 horas antes de servir. Lo ideal es hacerlo a la hora de comer y dejarlo reposar hasta la cena, o hacerlo de un día para otro.

Servir acompañada de rebanadas de buen pan ecológico para mojar o empujar.....

**¡Fácil, refrescante y completa!**