

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS

Ingredientes:

- 4 pimientos rojos grandes
- 2 cebollas
- 2 tomates maduros de la vega
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre
- Cominos
- Orégano



Preparación:

- 1º. Comenzaremos nuestra ensalada untando los pimientos rojos, el tomate y pelando la cebolla de aceite de oliva virgen extra. Salpimentamos y lo introducimos al horno a 180 grados durante 50 minutos a la media hora le damos la vuelta con cuidado de que no se nos queme los pimientos.
- 2º. Una vez lo saquemos del horno, lo cubrimos con papel o un trapo gordo y lo dejamos enfriar. Así conseguiremos que los pimientos suden y se puedan pelar mucho mejor.
- 3º. Una vez estén fríos, le quitamos las pepitas y los pelamos. Hacemos lo mismo con el tomate. La cebolla la partimos en juliana.
- 4º. En una fuente/ensaladera ponemos los pimientos cortados en tiras, el tomate partido, la cebolla y el jugo de pimiento asado. Aliñamos con aceite de oliva, vinagre, comino, orégano y sal al gusto.

¡Fácil, rápida y de temporada!