



ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS

Ingredientes

- 4 pimientos rojos grandes para asar o bote de pimientos asados
- 1 huevo duro
- un trozo de cebolla morada
- 2 cdas. de caldo de asar los pimientos
- 3-4 cdas. de aceite de oliva virgen extra
- Sal al gusto
- Perejil picado

Preparación

- 1.** Lava los pimientos y sécalos. Añade un poco de sal, un chorro de aceite de oliva por encima y mételos al horno con calor arriba y abajo a unos 200°C durante 45-60 minutos, según su tamaño y grosor.
- 2.** Saca los pimientos del horno y cúbrelos con plástico o mételos en una bolsa de plástico cerrada para que suden y sean más fácil de pelar después.
- 3.** Cuando se hayan templado, péralos y despepítalos. Guarda en un bol el jugo que suelten los pimientos. Córtalos en tiras longitudinalmente y los ponemos en un bol. Pica la cebolla en juliana fina y échala al bol. Añade 3-4 cdas. de aceite de oliva, 2 cdas. del jugo que has reservado y sal al gusto. Mezcla bien todo para que se ligue la salsa y que los pimientos se impregnen bien.
- 4.** Sirve en una bandeja, añade el huevo cocido cortado en rodajas, un poco de perejil picado y un poco de sal. ¡Disfrútalo!

[HTTPS://WWW.SHOOTTHECOOK.ES/](https://www.shootthecook.es/)