



PUERROS EN VINAGRETA DE TOMATE, PIMIENTO y CEBOLLETA

Ingredientes

- 4 puerros
- 1 cebolleta
- 1 pimiento verde
- 1 tomate rama
- 2 dientes de ajo
- 1 huevo
- Perejil
- 1 rebanada de pan frita
- Sal
- Pimienta negra molida
- Vinagre de Jerez
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

- 1.** Comenzamos lavando los puerros, cortando los extremos y desechando las hojas verdes, y cocidiéndolos en un olla con agua y sal hasta que estén tiernos. Escurrir y dejar enfriar.
- 2.** Mientras tanto cocemos el huevo. Tras 10 minutos de cocción enfriamos con agua fría.
- 3.** Picamos muy finamente la cebolleta, el pimiento verde y el tomate en rama. Lo mezclamos, añadimos sal, aceite y vinagre y dejamos reposar.
- 4.** Cortamos los puerros en dos mitades longitudinalmente, disponemos en una fuente y añadimos por encima el macerado de verduras.
- 5.** Terminamos añadiendo el huevo rallado, perejil y dados de pan fritos. ¡Y listo para servir!

FUENTE: [HTTPS://CANALCOCINA.ES/](https://canalcocina.es/)

WWW.VALLEYVEGA.ORG

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA