

Será por recetas



Ensalada de pimientos rojos y amarillos asados

Ensaladas, Dieta, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 30 Minutos

 Enviada el 06/06/2012

Ingredientes

- 4 pimientos rojos
- Sal
- Para la vinagreta:
- Zumo de 1 ½ de limones
- 4 pimientos amarillos
- Pimienta
- 5 filetes de anchoa
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 8 hojas de albahaca verde fresca
- 8 hojas de albahacas violetas frescas
- 1 ½ dientes de ajo
- Pimienta

Elaboración

Primero cortar los pimientos en dos, quitar las pepitas, lavarlos, secar y colocarlos sobre una placa del horno recubierta de papel de horno o de aluminio. Asar al grill a 200 °C en el horno precalentado uno 30 o 40 minutos hasta que la piel se haya vuelto negra. Sacar del horno y dejar reposar durante 5 minutos en bolsas de congelación. A continuación pelar y cortar en tiras anchas.

Para la vinagreta picar los filetes de anchoa y pelar el ajo y picarlo muy fino. Con la batidora triturar las anchoas, el ajo y el zumo de limón. Sin dejar de remover incorporar poco a poco el aceite de oliva.

Sazonar la vinagreta con pimienta y verter sobre las tiras de pimiento. Cortar la albahaca verde en tiras e incorporar removiendo con cuidado. Cubrir la ensalada con papel de plástico y dejar reposar durante 2 horas en la nevera.

Después, mover con cuidado, rectificar de sal y de pimienta y servir espolvoreada con la albahaca violeta cortada en tiras.



Autor receta de Ensalada de pimientos rojos y amarillos asados

Komatsu

 Valoración 3/5

 46 Recetas publicadas

 Miembro desde 30/05/2012