

Receta de Ensalada de Cogollos y Pimientos Asados

30 Jun 2017



Buenos días a tod@s, una de las ensaladas que más nos gusta comer en casa es esta de **Cogollos con Pimientos Asados**, para hoy os dejo la receta y así podéis prepararla en casa para vuestra familia y seguro que les encantará.

Ingredientes

- Cogollos de Tudela (dos o tres)
- Pimientos rojos (dos)
- Atún en escabeche (sobre 200grs)
- Ajos (un diente)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner el horno a 180º
2. Colocar los pimientos sobre la bandeja del horno, regarlos con un chorrito de aceite y ponerlos un poco de sal
3. Asarlos durante unos 30/35 minutos, pelarlos y hacerlos tiritas y colocarlos en un bol
4. Picar el ajo en trocitos y añadirlo a los pimientos junto con un chorrito de aceite de oliva, mezclar bien
5. Soltar las hojas de los cogollos y lavarlas bien, secarlas y colocar en una fuente
6. Añadir los pimientos y el atún y rociar con un poco de sal y un chorrito de aceite de oliva
7. Servir y....buen provecho!!!