



<https://www.mepillasquisando.com>



ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS Y HUEVOS



INGREDIENTES:

- 4 Pimientos rojos de asar.
- 2 Cebollas.
- 1 Tomate.
- 2 Huevos.
- Sal y Aceite.

ELABORACIÓN:

Untamos los pimientos con papel de cocina empapado en aceite. Limpiamos las cebollas de posible tierra y el tomate. Ponemos en una bandeja de horno, con fondo de papel de horno o papel de aluminio. Untamos con aceite y colocamos los pimientos, las cebollas y el tomate. Metemos al horno y de vez en cuando les damos la vuelta. Mientras metemos los huevos en agua y los cocemos, contamos 12 minutos a partir de que hierva el agua, enfriamos y pelamos. Una vez los pimientos asados, los metemos en una bolsa de plástico con cuidado de que no se derrita, unos 15 minutos, esto y el aceite untado hará que luego se pelen mejor. Una vez que le quitamos la piel y las semillas, haremos tiras y reservaremos el caldo que suelta. Pelamos el tomate y lo picamos lo más fino posible, reservamos. Cortamos la cebolla en juliana. Juntamos todo en un bol y aliñamos con aceite, sal y parte del caldo que soltaron los pimientos. Decoramos con los huevos duros. Podemos consumir como ensalada o acompañando una carne o un pescado.

<https://www.mepillasquisando.com>