



<https://www.mepillasquisando.com>



AGUJA CON ENSALADA DE PIMIENTOS



INGREDIENTES:

- 4 Filetes de Aguja.
- 2 Dientes de Ajo.
- 2 Ramitas de Perejil.
- 3 Pimientos rojos de asar.
- 1 Cebolla.
- 1 Tomate.
- 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, la cebolla y el tomate. Metemos al horno y de vez en cuando les damos la vuelta. 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. Picamos los ajos y el perejil y reservamos. En una plancha o sartén ponemos unas gotas de aceite y hacemos la aguja, al medio hacer ponemos el ajo, el perejil y salamos. Servimos todo junto.

<https://www.mepillasquisando.com>