# Receta de Espárragos Y Alcachofas A La Vinagreta

22 Abr 2014

Buenos días, como seguimos con los días calurosos, para hoy os dejo esta receta muy refrescante y apropiada para cualquier día de la semana, Espárragos y Alcachofas con salsa vinagreta.

## Ingredientes

- Espárragos blancos gruesos (una lata)
- Corazones de alcachofas (una lata)
- Pimiento rojo (uno)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Cebolla o cebolleta (una o dos)
- Aceite de oliva
- Vinagre de jere
- ZSal y pimienta negra

## Modo de Preparación

1. Colocar en una fuente los espárragos y las alcachofas partidas por la mitad
2. Picar los pimientos rojo y verde y la cebolla bien picadito todo, añadir el aceite, el vinagre, la sal y un poco de pimienta negra en polvo
3. Mezclar bien toda la vinagreta que quede bien ligada y rociar con ella los espárragos y las alcachofas