Receta de Picadillo de Pimientos con Majado de Ajos y Cominos

09 Mayo 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta fresquita para que preparéis en casa este fin de semana que parece ser que va a ser caluroso, seguro que gustará a toda la familia y con un toque especial que le da este majado os gustará aún más.

Ingredientes

- Pimientos asados en tiritas (dos o tres)
- Bonito en aceite (una o dos latas)
- Huevos cocidos (dos o tres)
- Tomates rojos (uno o dos)
- Aceitunas negras
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre
- Ajos (uno o dos dientes)
- Comino molido

Modo de Preparación

1. Asar los pimientos según vuestra costumbre, pelarlos y partirlos en tiritas, colocar en una fuente honda o bol
2. En el mortero machacar los ajos con un poco de sal y unos cominos molidos, echar aceite de oliva y vinagre y remover bien
3. Volcar el majado sobre los pimientos y mezclar para que cojan el sabor, ajustar la sal
4. Colocar en platos individuales poniendo primero los pimientos
5. Poner encima el bonito o atún
6. Distribuir el huevo y los tomates troceados alrededor
7. Añadir las aceitunas a vuestra elección y....buen provecho!!!