Receta de Ensalada de Pimientos con Tomates Kumato

07 Jul 2014

Buenos días a tod@s, para este lunes 7 de Julio que celebramos el día de San Fermín, quiero felicitar a tod@s l@s Fermines y Ferminas y desearles que pasen un feliz día, os dejo una receta sencillita para que no tengáis que trabajar mucho en la cocina.

Ingredientes

- Pimientos rojos de asar (tres o cuatro)
- Tomates Kumato (seis o siete)
- Atún en aceite (dos o tres latas)
- Cebolletas o cebolla (una o dos)
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal

Modo de Preparación

1. Asar los pimientos al horno según vuestra costumbre
2. Pelarlos y hacerlos tiritas, poniéndolos en un bol
3. Aderezarlos con aceite de oliva, vinagre y sal a vuestro gusto
4. Lavar los tomates y partirlos en rodajas no muy gruesas
5. Colocar en platos individuales las lonchas de tomate Kumato, formando un círculo
6. Poner en el centro pimientos asados y guisados
7. Echar encima el atún desmenuzado y picar la cebolla en trocitos pequeños o grandes según vuestro gusto
8. Tomar bien fresquita y....buen provecho!!!