

Receta de Ensalada de Pimientos con Huevo y Atún

25 Jun 2018



Buenos días a tod@s, para este lunes os dejo una rica receta que resulta muy adecuada para los días calurosos, se trata de una **Ensalada de Pimientos con Huevos y Atún**, en casa nos gusta bastante y espero que a vosotros también os guste.

Ingredientes

- Pimientos de asar
- Huevos cocidos
- Atún en aceite
- Aceitunas
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal

Modo de Preparación

1. Asar los pimientos en el horno según vuestra costumbre
2. Pelarlos y hacerlos tiritas, colocar en un bol
3. Cocer los huevos con agua y un poco de sal, pelarlos y partir por la mitad, sacar las yemas y reservar
4. Rellenar las mitades de los huevos con el atún desmigado y poner una aceituna encima
5. Aliñar los pimientos con aceite, vinagre y sal a vuestro gusto
6. Colocar los pimientos en el centro del plato, poner los huevos rellenos alrededor
7. Desmenuzar las yemas de los huecos y espolvorearlas por encima
8. Servir fresquitos y....buen provecho!!!