

# Ensalada de Pimientos

Ensalada de Pimientos, una ensalada diferente para acompañar cualquier carne o pescado, se puede hacer con pimientos rojos o del piquillo.

## ingredientes

- 250 gr de Pimientos rojos asados
- 2 Huevos
- 2 dientes de Ajo
- Comino
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

## elaboración Ensalada de Pimientos

Tenemos la opción de asar los pimientos, coger un bote de los que hemos hecho en conserva o de comprarlos en el supermercado ya hechos.

Los huevos los pondremos a cocer en agua con sal y dejaremos que hiervan 10 minutos, lo de la sal es para que sean más fáciles de pelar, pasado ese tiempo los pasaremos por agua fría para cortar la cocción.

En un plato pondremos los pimientos cortados en trozos y sin pepitas ni piel, sobre estos pondremos los ajos muy bien picados, espolvoreamos un poco de comino (si no te gusta el comino no le pongas) y la sal.

Ahora cogemos los huevos, los pelamos y los cortamos en trocitos con un cuchillo, repartiéndolos por encima de todo lo anterior.

Para finalizar echamos un buen chorreón de aceite de oliva virgen extra.

Para comerlo nos lo serviremos y mezclaremos todo para apreciar los sabores que aportan los ingredientes juntos.

Con esto ya tendremos nuestra ensalada de pimientos espero que os guste tanto como a nosotros.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.