

Ensalada de Pimentones Asados

Ingredientes

- 2 pimentones amarillos partidos en 4 picadas
- 2 pimentones verdes partidos en 4 - 1 diente de ajo bien machacado
- 2 pimentones rojos partidos en 4 - ½ taza de aceite de oliva
- Pimienta Negra molida - 3 cucharadas de vinagre de vino tinto
- Aderezo de Albahaca
- 12 hojas de albahaca

Preparación

Precalentamos una parrilla, ponemos los pimentones y los dejamos hasta que la piel esté llena de ampollas, luego los metemos en una bolsa de plástico y los dejamos hasta que se enfríen, cuando veamos que los podemos manejar sin quemarnos, los pelamos y cortamos en tiras delgadas.

Para hacer el aderezo, mezclamos el ajo, la albahaca, el vinagre y el aceite y ponemos todo en un frasco, tapamos y agitamos hasta que los ingredientes estén bien mezclados.

Vertimos el aderezo sobre los pimientos y sazonamos con la pimienta negra recién molida.
Cubrimos el recipiente y lo llevamos al refrigerador hasta que vayamos a servir.

