

Pipirrana a la Yerbabuena con salmorejo, arroz negro biológico, guacamole y picadillo de verduras



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: YERBABUENA **Recetizador:** Sergio Nery



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Saludable

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Todos los productos de primera calidad

Descripción:

INGREDIENTES: Pipirrana: • 2 tomates • 2 pepinos • 1 cebolla • 8 piezas de ajetes tiernos • 1 aguacate • 1 pieza de pimientos rojo, verde y amarillo • 6 pimientos de piquillo en conserva • 100 gr. de aceitunas negras y verdes • unas ramitas de perejil, albahaca y “Yerbabuena” • 2 huevos cocidos • ½ vasito de vinagre de Jerez • 1 vaso de aceite de oliva virgen extra • una cucharadita de cominos molidos **Guarnición:** • 1 vaso de salmorejo • 200 gr. de arroz negro integral biológico cocido • 200 gr. de queso fresco en láminas macerado salsa de pesto • 200 gr. de lombarda cruda aliñada • 50 gr. de brotes de alfalfa • 100 gr. de tortitas de trigo • una cucharadita de semillas **ELABORACION:** 1- Cortar las hortalizas, las aceitunas, el pimiento piquillo y el aguacate en trocitos pequeños, junto las hierbas y los huevos cocidos. 2- Mezclar todos los ingredientes, aliñar y salpimentar. 3- Dejar reposar la pipirrana en la nevera. **ACABADO Y PRESENTACION:** 1- En un plato hondo poner una base de sal

Ingredientes para 4 personas :

• . de .

Preparación:

Paso 1