

# Ensalada con salsa de piquillos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Javier Alcalde **Recetizador:** Graciela Ge Em



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Ecurrir muy bien el atún antes de añadirlo a la ensalada.

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- 250 grs. de Judía verde
- 3 hojas de Lechuga iceberg
- 2 Tomates
- 2 latas pequeñas de Atún natural
- 8 Palitos de surimi
- 4 cucharadas soperas de Queso batido desnatado
- 1,5 cucharaditas de Ketchup light
- 1 cucharadita de Vinagre de módena
- 1 huevo batido
- Una pizca de Sal
- Una pizca de Pimienta
- 2 Pimientos de piquillo

## Preparación:

### Paso 1

En primer lugar prepararemos la salsa. Lo primero cocemos el huevo y dejamos enfriar. Ponemos en el vaso de la batidora todos los ingredientes y batimos. Reservamos en la nevera.

### Paso 2

Mientras en ponemos en un olla las judías las cocemos y escurrimos una vez hechas. Lavamos y cortamos la lechuga y el tomate. Cortamos los palitos y añadimos junto con el atún y las judías.

### Paso 3

*Aliñamos con la salsa al gusto.*