

**Creador:** karmela **Recetizador:** Jose Saez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

yo suelo dar un hervor a las alubias despues escurrir y pasar por agua fria ,picar los pimientos tomates y cebolla y mezclar con las alubias y echar el aceite vinagre y perejil y listo

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 bote de alubias
- 1 Pimiento verde grande
- - 1 cebolla grande
- 1 o 2 tomates
- , aceite de oliva y sal.
- 1 cucharada de perejil picado
- ajo en polvo
- vinagre de jerez

## Preparación:

### Paso 1

si es verano al frigo y si no del tiempo