

Creador: karmela **Recetizador:** Carlos Santana



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