

Creador: karmela **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

picas en cuadros cebolla, ajo y los pimientos y lo tienes macerando junto con el aceite, vinagre, sal y pimienta para que tomen sabor las hortalizas después puedes guardarlo en un taper hasta el día siguiente cuando vayas a comer los espárragos lo echas encima

Ingredientes para 4 personas :

- 2 latas de espárragos
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- - 2 Ajos
- vinagre de jerez

Preparación:

Paso 1

puedes hacerlos con espárragos frescos