

**Creador:** karmela **Recetizador:** Magali Vázquez



**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