

ENSALADA EMPEDRADO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** lorella vitale



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

AHORA QUE EMPIEZA EL BUEN TIEMPO , NOS HACEMOS UNA ENSALADA FRESQUITA CON INGREDIENTES BUENISIMOS PREPARAMOS PARA COMER YA

Ingredientes para 6 personas :

- 300 GRAMOS de BACALO DESALADO
- 1 PIMIENTO VERDE
- 1 PIMIENTO ROJO
- 1 BOTE de OLIVAS NEGRAS SIN HUESO
- 200 GRAMOS de TOMATE CHERRY
- 1 CEBOLLETA
- 200 GRAMOS de ALUBIAS MINIS
- 1 PAQUETE de ANCHOAS
- Vinagre y aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

PREPARACION EN UN BOL PONEMOS TODOS LOS INGREDIENTES LIMPIOS Y CORTADOS EN JULIANA ,Y TODO EN CRUDO . LOS PIMIENTOS,LO TOMATES CHERRI ,LAS OILIVAS Y LA CEBOLLETA QUE LA HEMOS TENIDO UNOS MINUTOS CON UN POCO DE VINAGRE TAMBIEN Y EL BACALAO LO HEMOS DESMIGADO Y LAS ALUBIAS TODO Y NO MAS SOLO ALIÑAMOS CON ACEITE ,Y HA COMER LA ANCHOA ES OPCIONAL, PERO LE DA MUCHO GUSTO PROBARLO