# Pipirrana a la Yerbabuena con salmorejo, arroz negro biológico, guacamole y picadillo de verduras

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

**Creador:** YERBABUENA **Recetizador:** Sergio Nery



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Vegetariana
**Otros:** Cocina Saludable
**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**
*Todos los productos de primera calidad*

## Descripción:

INGREDIENTES: *Pipirrana:* • *2 tomates* • *2 pepinos* • *1 cebolla* • *8 piezas de ajetes tiernos* • *1 aguacate* • *1 pieza de pimientos rojo, verde y amarillo* • *6 pimientos de piquillo en conserva* • *100 gr. de aceitunas negras y verdes* • *unas ramitas de perejil, albahaca y "Yerbabuena"* • *2 huevos cocidos* • *½ vasito de vinagre de Jerez* • *1 vaso de aceite de oliva virgen extra* • *una cucharadita de cominos molidos Guarnición:* • *1 vaso de salmorejo* • *200 gr. de arroz negro integral biológico cocido* • *200 gr. de queso fresco en láminas macerado salsa de pesto* • *200 gr. de lombarda cruda aliñada* • *50 gr. de brotes de alfalfa* • *100 gr. de tortitas de trigo* • *una cucharadita de semillas* ELABORACION: *1- Cortar las hortalizas, las aceitunas, el pimiento piquillo y el aguacate en trocitos pequeños, junto las hierbas y los huevos cocidos. 2- Mezclar todos los ingredientes, aliñar y salpimentar. 3- Dejar reposar la pipirrana en la nevera.* ACABADO Y PRESENTACION: *1- En un plato hondo poner una base de sal*

## Ingredientes para 4 personas :

• *. de .*

## Preparación:

### Paso 1

.