

ENSALADA DE PIMIENTOS

Ingredientes

1/2 kg. de pimientos rojos.
1/2 kg. de pimientos verdes.
1 cabeza de ajos.
1/2 kg. de tomates maduros.
Aceite.
Huevos duros (opcional).
Vinagre.
Sal.

Elaboración

Asar en el horno los pimientos untados con un poquito de aceite, la cabeza de ajos (cuidando que no se queme) y los tomates. Una vez asados, meterlos dentro de un puchero y taparlos. Una vez pelados y cortados en tiras, colocarlos en una ensaladera; agregar los ajos pelados y limpios y los tomates asados; aliñar con aceite, vinagre y sal y una pizca de agua y servir. Se puede complementar con rodajas de huevo duro adornando la ensaladera.