

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:30
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pipirrana.html>

Pipirrana

INGREDIENTES

- 2 tomates maduros y gordos
- 1 huevo duro
- 1 pepino pequeño
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- sal y pimienta negra recién molida
- 1 cucharada de vinagre
- 6 cucharadas de aceite de oliva

PREPARACIÓN

Pasar los tomates por agua muy caliente y "asustarlos" después con agua fría para pelarlos con facilidad. Quitarles la semilla y la prolongación del rabo y picarlos en dados muy pequeños. Echar en una ensaladera.

Pelar el pepino, partirlo por la mitad, sacar las semillas y picar la pulpa en daditos muy pequeños. Añadir a los tomates.

Proceder de igual manera con los pimientos y añadirlos a la ensaladera.

Picar la cebolla y el ajo muy finos y añadirlos a las hortalizas. Pelar el huevo y cortarlo fino.

El aliño

Con el batidor de varillas se prepara un aliño cremoso con el vinagre, la sal, la pimienta y el aceite de oliva. Verter el aliño sobre las hortalizas y mezclar bien todo.

Guardar la ensaladera tapada durante al menos una hora en la nevera.