

**Libreta:** Entrantes y tapas  
**Creado:** 24/03/2018 9:40  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/rollitos-de-pimiento-relleno-de-at%C3%BAan-sobre-hojas-de-lechuga.html>

## Rollitos de pimiento relleno de atún sobre hojas de lechuga

### INGREDIENTES

- 2 pimientos rojos grandes
- 2 pimientos grandes amarillos (o si no encuentra, verdes)
- una lata grande de atún
- dos huevos cocidos
- seis cucharadas de aceite de oliva
- dos dientes de ajo
- dos cucharadas de perejil picado
- sal y pimienta negra recién molida
- hojas de lechuga tipo "iceberg"

### **Para la salsa**

- cuatro cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- el zumo de un poco menos de medio limón
- sal y pimienta negra

### PREPARACIÓN

Asar los pimientos en el horno hasta que se tueste su piel. Tapar con un paño y dejar que se enfríen hasta que se puedan pelar con cuidado. Quitar los rabitos, cortar por la mitad, quitar las semillas. Cortar las puntas redondas de abajo y cortarlas en trocitos pequeños. Colocar las mitades de pimientos, convertidos en rectángulos, sobre una superficie de trabajo.

Escurrir el atún y desmigarlo bien. Pelar los huevos, picar las claras muy finitas y pasar las yemas por un colador fino. Mezclar todo y añadir el aceite hasta obtener una pasta fina. Pelar los dientes de ajo y picarlos lo más fino posible. Añadir a la pasta al igual que el perejil. Salpimentar. Meter la pasta en una manga pastelera sin boquilla y rellenar los rectángulos de pimiento, enrollarlos con cuidado y colocarlos en platos individuales sobre hojas de lechuga.

Preparar una salsa batiendo fuertemente el aceite de oliva con el zumo de limón, salpimentar y rociar con ello tanto los rollitos de pimiento como las hojas de lechuga. Servir con baguette o panecillos integrales.

Nota:  
Este plato se puede variar cambiando el atún por sardinas en lata a las que hay que quitar las espinas. Es un poco más de trabajo pero el sabor cambia mucho y puede merecer la pena.