

**Libreta:** Entrantes y tapas  
**Creado:** 24/03/2018 9:42  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/tapa-de-ensaladilla-peri.html>

---

## Tapa de ensaladilla Peri

### INGREDIENTES

Ensaladilla Peri (Ver Grupo de Patatas)  
Pan de pueblo (puede sustituirse por el tipo chapata)  
Pimiento de piquillo  
Gambas cocida peladas  
Aceitunas rellenas de anchoa

### PREPARACIÓN

Tostar el pan y cortarlo en rodajas.

Poner encima una cucharada de Ensaladilla Peri, decorando con una tira de pimiento de piquillo unos, otros con una gamba y otros con las aceitunas.