

## Ensalada de pimientos con anchoas del cantábrico

**Nombre de la receta**

Ensalada de pimientos con anchoas del cantábrico

**Tiempo**

1 Horas

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

2

**Alérgenos**

Pescado

**Descripción**

Pimientos asados en ensalada con anchoas.

**Ingredientes**

- 3 pimientos rojos grandes de asar
- 8 anchoas
- 2 cucharadas soperas de aceitunas negras
- al gusto de aceite de oliva
- al gusto de vinagre balsámico
- 1 pizca de sal

## Pasos

**1** Para realizar esta receta asaremos en primer lugar nuestros pimientos. Sencillamente lavados y secos los ponemos enteros sobre una bandeja de horno y los tenemos a unos 180 grados el tiempo necesario hasta que se nos asen por todos lados. De vez en cuando les vamos dando la vuelta para que se asen por igual.

**2** Una vez asados esperamos a que estén templados y los pelamos y quitamos las pepitas. Los cortamos en tiras y los ponemos en un bol.



**3** Ahí mismo aliñamos el pimiento con un poco de sal (poquita pues las anchoas son saladas), el vinagre balsámico y el aceite. Removemos y lo ponemos en la fuente donde lo vayamos a presentar.

**4** A continuación ponemos por encima las anchoas.



**5** Por último colocamos las aceitunas por encima y ya tenemos lista nuestra sencilla pero deliciosa ensalada.



## Observaciones o consejos

Si en lugar de vinagre balsámico lo aderezamos con vinagre de vino podemos echar al pimiento una pizca de azúcar cuando lo aliñamos.

## Autor

Matilde Linares