

Huevas aliñás



Nombre de la receta

Huevas aliñás

Tiempo

10 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

3

Alérgenos

Pescado

Descripción

Ensalada de huevas de merluza, con picadillo de tomate, pimiento y cebolla

Lugar originario de la receta

Andalucía, Cádiz

Ingredientes

- 200 gramos de huevas de merluza cocidas
- 2 tomates rojos
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 cebolleta

- al gusto de sal
- al gusto de aceite de oliva
- al gusto de vinagre

Pasos

1 En este caso preparamos una ensalada muy rica y fácil pues las huevas las hemos comprado ya cocidas. Para la receta tradicional cortamos los tomates en cuadraditos y picamos el pimiento fino. Igualmente picamos fina la cebolleta o en juliana fina si nos gusta los trozos más grandes.

2 Añadimos las rodajas de hueva cortada a rodajas y aliñamos con aceite sal y vinagre. Removemos y ya tenemos preparada una facilísima y sabrosa ensalada.

Observaciones o consejos

Esta es la receta básica de toda la vida. Luego hay personas que la completan con huevo duro, aceitunas, etc...

Autor

Matilde Linares