

Remojón de San Marcos



**Nombre de la receta**

Remojón de San Marcos

**Tiempo**

20 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

Huevo  Pescado

**Descripción**

Ensalada de pimiento asado, naranja, huevo duro y atún.

**Lugar originario de la receta**

Montefrío (Granada)

**Ingredientes**

- 400 gramos de pimiento rojo asado con su jugo
- 1 naranja de mesa grande
- 2 latas de atún pequeñas

- 2 huevos duros
- 2 tomates maduros
- 2 puñados de aceitunas aliñadas
- al gusto de aceite de oliva
- al gusto de sal

### Pasos

**1** Para preparar esta receta debemos contar con el pimiento ya asado. Tenemos que escoger un pimiento de buena calidad. Preparamos el bol donde vayamos a preparar el remojón y preparamos el pimiento ya cortado en tiras y con su propio jugo de asar.



**2** A continuación pelamos la naranja sin que quede nada de la piel blanca por fuera. La partimos en cuadraditos y la añadimos al pimiento.



**3** Ahora pelamos los huevos que tendríamos cocidos o que se han podido hacer mientras se va preparando lo anterior cociéndose durante 12 minutos. Los añadimos picados. Añadimos sal al gusto y un chorreón de aceite de oliva.



**4** Por último, escurrimos bien el aceite del atún y ponemos el atún junto con 2 puñados de aceitunas aliñadas a lo antiguo. Sólo nos queda remover y a disfrutar de nuestro remojón. Si sobra a otro día los sabores están todavía más ricos.



### Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

### Autor

Matilde Linares