# Ensalada a la diabla



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Pimienta**: 5 g
**Morrón Verde**: 250 g
**Sal**: 5 g
**Salsa Tabasco**: 20 cc
**Tomate**: 200 grs.
**Ketchup**: 30 g
**Aceite De Maíz**: 20 cc
**Caldo de verduras**: 1 L
**Pepinitos en vinagre**: 200 g
**Morrón Rojo**: 250 g
**Cebolla**: 200 g
**Peceto de ternera**: 600 g

## Preparación de la Receta

- Cocine el *peceto* en el caldo de verduras durante 1 hora, transcurrido ese periodo retire del fuego y deje reposar la carne dentro del caldo durante 20 minutos.
- Una vez fría la carne corte en *fetas* finas y corte las *fetas* en bastones de ½ de ancho por 5cm de largo.
- Corte los pepinitos en juliana y proceda del mismo modo con el resto de los vegetales.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Prepare el aderezo, coloque en un bowl *ketchup*, salsa tabasco, sal y pimineta, mezcle mientras agregue el aceite de maíz en forma de hilo.

### Armado

- Coloque en un bowl la *cebolla* cortada en pluma, el *morrón* rojo y verde cortados en juliana, los pepinitos, los bastones de *peceto*, el *tomate* en juliana y por ultimo condimente con el aderezo, mezcle bien.

### Presentación

- Coloque en el centro de un plato un aro y rellene con la ensalada diabla.
- Decore con *ciboulette*.

## Tips

## Peceto

- Corte magro de *ternera*.
- Aporta gran cantidad de minerales.
- Fuente importante de vitaminas del grupo B.

## - Ensalada a la diabla

- 337 *calorías* por porción

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/ensalada-a-la-diabla**