

# Ensalada a la diablo

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 pimienta, 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 diablo.
- Decore con *ciboulette*.

## Tips

### Peceto

- Corte magro de *ternera*.
- Aporta gran cantidad de minerales.
- Fuente importante de vitaminas del grupo B.
- Ensalada a la diablo : 337 *calorías* por porción

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-a-la-diablo>