

Ensalada de Morrones Asados por Julieta Oriolo

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Aceitunas verdes sin carozo: 10 Unidades

Albahaca: 5 hojas

Dientes de ajo: 2 Unidades

Limón para su ralladura: 1/2 unidad

Morrón asado rojo: 1 unidad

Morrón asado amarillo: 1 unidad

Aceite De Oliva: c/n

Aceitunas negras sin carozo: 10 Unidades

Alcaparras: 20 Gramos

Hoja de laurel: 1 unidad

Romero: 1 Rama

Morrón asado verde: 1 unidad

Peperonccino: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Retirar cabo y semillas de los morrones asados.
- Cortar con las manos de manera rústica y llevar a sartén con aceitunas verdes, aceitunas negras, *alcaparras*, peperonccino, *laurel*, cáscara de *limón*, dientes de *ajo*, *romero*, *albahaca* y aceite de oliva.
- Calentar por 3 minutos y mezclar.
- Servir en plato amplio con el *jugo* de cocción.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-morrones-asados-por-julieta-oriolo>