

# Ensalada de pimientos con atún

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Atún en aceite:** 100 g

**Perejil:** 1 Ramillete

**Pimientos asados:**

**Alcaparras:** 1 cda.

**Anchoas:** 6 Unidades

**Huevo:** 1 Unidad

**Albahaca fresca:** 1 Ramillete

**Pimienta:**

**Sal:**

**Vinagre de jerez:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- En primer lugar, cocinar el *huevo* en agua hirviendo durante 11 minutos
- Refrescar y reservar.
- Cortar los pimientos y disponerlos en un plato
- Sobre los pimientos, colocar el **atún** y las anchoas.
- Esparcir por el plato las *alcaparras*
- Luego, picar las hierbas y agregarlas.
- *Pelar* el *huevo* duro
- Separar la clara de la yema y colocar esta última a los lados del plato
- Picar la clara y esparcirla por el plato.
- *Condimentar* la ensalada con un poco de *vinagre* de Jerez y de aceite de oliva
- Terminar con un toque de pimienta.
- Servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pimientos-con-atun>