Ensaladita Merche



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimiento asado: 1 Unidad
Aceto balsámico: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Escarola fina: A gusto
Pan de baguette: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte el pan en rodajas.
- Lave las hojas de escarola.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Pele, retire las nervaduras y las semillas del *pimiento* y corte en finas tiras
- Reserve en un bowl.
- Coloque en un recipiente el aceto balsámico junto con el aceite de oliva, los dientes de *ajo*, sal y pimienta, mezcle formando una vinagreta.

Armado

- Coloque las hojas de escarola en un recipiente y sazone con sal, luego bañe con la vinagreta
- Mezcle.

Presentación

- Coloque sobre las rodajas de pan unas hojas de escarola y luego tiras de *morrón* con hojas de *perejil* o sirva en un plato hojas de escarola con tiras de *morrón* y hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensaladita-merche