

# 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*.