

Panzanella

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pan de campo: ½ Unidad

Ensalada

Anchoas en aceite: 4 Filetes

Morrón colorado: 1 Unidad

Tomates cherry: 100 grs.

Tomates cherry amarillos: 100 g

Albahaca morada: 6 Hojas

Alcaparras: 1 cda.

Vinagreta

Vinagre de vino: 30 cc

Tomates Perita: 4 Unidades

Ajo: 1 Diente

Perejil: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 100 cc

Preparación de la Receta

- Corte el pan con la mano en trozos.
- Humedezca el pan con la vinagreta.
- Disponga el pan en una placa y tueste en el horno caliente.

Vinagreta

- Pele los tomates y pique groseramente.
- Pique el *ajo*, el *perejil*.
- En un bowl mezcle los tomates con el *ajo*, el *perejil*, el *vinagre*, sal, pimienta y aceite de oliva.

Ensalada

- Ase el *morrón* en el horno, pele, elimine las semillas y corte en tiras.
- En un bowl mezcle los tomates, las *alcaparras*, las anchoas, la *albahaca*, el *morrón* y la vinagreta
- Incorpore el pan tostado aún caliente.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panzanella-3>