Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



ENSALADAS

Pimientos asados con tarantelo de atún rojo

45min · 4 raciones · 189 kcal

Ingredientes

- 6-7 pimientos rojos de asar
- Cebolla dulce
- 1 lata de tarantelo de atún rojo
- Aove
- Sal
- Pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	10 g
Grasas	8,3 g
Hidratos	19 g
Fibra	6 g

Elaboración

1. Poner los pimientos junto con la cebolla partida en dos en una bandeja apta para el horno
2. Introducir en el horno a 180-200 grados por arriba y por abajo durante 40 min
3. Dejar enfriar, pelar los pimientos, cortarlos en tiras y cortar la cebolla en juliana
4. Poner todo junto en un tuper y añadir aove, sal y pimienta al gusto
5. Dejar en la nevera unas 4 horas
6. Servir acompañados del tarantelo de atún rojo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya