MARÍA



ENSALADAS

Pipirrana

10min 4 raciones

Ingredientes

- Pimiento verde
- Tomate
- Huevos cocidos
- Bonito del norte
- Ajo
- Sal
- Aove

Elaboración

1. Ponemos a cocer unos huevos entre 8-10 minutos y dejamos atemperar pelados
2. En un mortero añadimos los dientes de ajo (sin germen) con sal y machacamos, vamos poniendo aove poco a poco y seguimos machacando
3. Por último incorporamos las yemas del huevo e integramos, reservamos nuestra mezcla
4. Picamos pequeño tomate maduro, pimiento verde y la clara del huevo, juntamos en un bol
5. Incorporamos nuestra mezcla de ajo + yema y reservamos unas horas en la nevera
6. En el momento de servir incorporamos el bonito, que en este caso utilicé el bonito del norte en aceite de oliva
7. Y disfrutamos con pan tostado

Hecho con CookNest