

Ensalada mediterránea

por Beldi

Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Ensaladas

Ingrediente principal: Pasta

Temporada: Verano

Técnica: Otros

País: España

Ingredientes

5 pimientos amarillos
1 pimiento rojo
100 g de aceitunas negras
2 cucharadas de alcaparras
300 g de pasta
Hojas de menta
Romero
1 ajo
1 cucharada de vinagre
1 cucharada de aceite
Sal

Preparación

- Lavar, cortar y quitar las semillas a los pimientos amarillos y rojo. Trocear.
- Cocer la pasta en abundante agua con sal hasta que se haga. Pasarla por agua fría, escurrir y verter en un bol.
- En una sartén con un poco de aceite, sofreír los pimientos junto con el ajo pelado y picado, y la menta y romero también picados.
- Añadir las olivas y las alcaparras, agregar el vinagre y la sal y rehogar unos 6-7 minutos.
- Dejar enfriar y añadirlo a la pasta.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/82800/ensalada-mediterranea/>