

Ensalada de pimientos asados, Caballa y anchoas



✂ Ingredientes

Para 4 personas:

- 2 pimientos california amarillos
- 1 pimientos california rojos
- 1/2 pimiento california verde
- 2 latas de caballa en aceite de oliva
- 1 lata de anchoas
- 6-8 aceitunas
- 2 banderillas (opcional)
- 2 ajos
- Aceite de oliva, sal y albahaca.



✂ Preparación

Pimientos asados al horno

Para esta receta vamos a usar pimientos asados. Precaentamos el horno a 200°, y ponemos los pimientos, ya lavados, sobre una bandeja cubierta con papel de aluminio. Bajamos la temperatura a 180° y los dejamos asarse unos 35 minutos, dándole la vuelta para que no quemen a los 20 minutos.

Cuando estén listos, los sacamos y dejamos enfriar sobre una rejilla. Esperamos que se enfríen y entonces les quitamos la piel, el tallo y las semillas, los cortamos en tiras y los ponemos en un cuenco con aceite de oliva, sal y los dos ajos cortaditos en trocitos. Lo podemos dejar macerando toda la noche y comerlo al día siguiente. O incluso congelarlos en raciones individuales e ir sacando según los vayamos necesitando.

Ensalada de pimientos tricolor de caballa y anchoas

Con los pimientos, ya asados, pelados y condimentados, podemos comerlos tal cual o configurar distintas combinaciones de ensaladas (sólo de pimiento rojo o de pimiento amarillo, o combinar distintos colores). Nosotros vamos a hacer una ensalada predominando el amarillo y rojo (que son más dulces) sobre el verde.

Ensalada de pimientos asados, Caballa y anchoas



Vamos colocando tiras de pimientos en la fuente donde se vaya a servir, por colores, alternando dos amarillos, uno rojo y uno verde.

Añadimos las caballas, las anchoas cortadas en trocitos pequeños (tres o cuatro trozos por anchoa) y opcionalmente, añadimos también los encurtidos de dos banderillas cortados en trocitos

Aliñamos con un poquito albahaca, pero no es necesario añadir más aceite de oliva porque tantos los pimientos como las caballas y las anchoas ya están macerados en aceite.