

## ENSALADA DE ALUBIAS (L'EMPEDRAT)



### Ingredientes

1 kg. alubias blancas  
2 tomates de ensalada  
1 pimiento verde  
2 huevos duros  
1 cebolla  
1/2 vaso de aceite de oliva  
1 cucharadita SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS  
2 cucharadas vinagre  
50 g. aceitunas sin hueso  
200 g. atún en aceite  
50 g. anchoas en aceite

### Preparación

Poner las alubias a remojar el día anterior. Al día siguiente, colocarlas en una olla con abundante agua y dejar hervir a fuego lento hasta que estén tiernas. Una vez hervidas, apartar del fuego, escurrir bien y dejar enfriar.

Colocar las alubias ya frías en una fuente. En un bol echar el tomate cortado en trocitos pequeños y el pimiento y la cebolla finamente picados. Añadir el atún desmigado y los huevos duros cortados en taquitos.

Añadir el aceite, el vinagre, 1 cucharadita SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS, remover con cuidado hasta que esté bien mezclado. Verter esta mezcla sobre las alubias y decorar con las aceitunas y los filetes de anchoa. Colocar la fuente en el frigorífico hasta el momento de servir.