

# ENSALADA DE PIMIENTOS AL HORNO



## Ingredientes

4 pimientos rojos  
1 cucharada de alcaparras  
2 huevos duros  
50 gr. de queso de Burgos  
50 gr. de pan rallado  
6 filetes de anchoas  
una pizca de AVECREM POLLO  
aceitunas verdes  
aceite

## Preparación

Asar los pimientos. Dejarlos enfriar y pelarlos. Cortarlos a tiras y colocarlos en una fuente de horno untada con aceite. Añadir por encima las alcaparras, las aceitunas a rodajitas, las anchoas cortadas a trocitos, el queso picado, una pizca de AVECREM POLLO y los huevos duros cortados

En una sartén, calentar un poco de aceite y añadir el pan rallado dejando que se dore sin dejar de remover. Repartirlo por encima de la fuente y hornear a 200 ° C. durante 15 min.