

ENSALADA SEVILLANA



Ingredientes

1 lata grande de pimientos morrones
1 escarola
1 cucharada de aceitunas verdes
1 cucharada de aceitunas negras
2 cebolletas
1 naranja

Para la salsa:

4 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de vinagre de vino tinto
1 diente de ajo
unas hojas de estragón
una pizca de AVECREM VERDURAS
pimienta

Preparación

En primer lugar abrir la lata de pimientos morrones. Depositarlos en un escurridor y dejar que pierdan todo su líquido. A continuación, cortarlos en tiras regulares con la ayuda de un cuchillo bien afilado (como se aprecia en la foto).

Lavar la escarola en abundante agua, escurrirla muy bien y colocarla en una ensaladera una vez troceada. Cortar las cebolletas en aros. Pelar la naranja y cortarla en gajos.

Incorporar todos los ingredientes (incluidas las aceitunas verdes y negras) en la ensaladera con la escarola y mezclar bien.

Para preparar la salsa: verter en un cuenco el aceite, el vinagre, el diente de ajo picado, la pizca de AVECREM VERDURAS y el estragón picado. Batir la salsa y añadirla a la ensalada en el momento de servir