

VERDURAS RELLENAS DE SALPICON DE CABALLAS

INGREDIENTES

- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 4 tomates
- 1 cebolla roja
- 2 tallos de apio
- 2 latas (de 90g) o unos filetes de caballa cocida
- 4 cucharadas aceite de oliva extra virgen
- 2-3 cucharadas vinagre de vino tinto (al gusto)
- Sal
- Pimienta al gusto



ELABORACIÓN

1. Partir los pimientos por la mitad, y retirar las semillas.
2. Cortar la base y la parte superior de los pimientos para que se puedan mantener en pie en el plato.
3. Cortar una rueda de cada mitad, y reservar.
4. Cortar la parte superior de 2 tomates y vaciarlos de semillas.
5. Picar todas las verduras (incluyendo las ruedas de pimiento reservado) muy finamente.
6. Desmenuzar la caballa.
7. Mezclar todo en un bol.
8. Añadir el aceite, la vinagre y salpimentar.
9. Remover con cuidado.
10. Rellenar las verduras con el salpicón y servir.

RECETA ENVIADA POR: CANARYGIRL