

Ensalada de alubias blancas y pimientos asados.

Ingredientes:

350 gramos de alubias blancas.

4 pimientos rojos italianos.

12 Aceitunas grandes.

½ cebolla morada.

Hojas de laurel

Sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra al gusto.

Preparación:

- Poner a remojar las alubias con bastante agua de 16 a 24 horas.
- Al día siguiente retirar toda el agua y lavarlas bien, poner a cocer en la olla de presión, con agua que las cubra sal y hojas de laurel.
- Cuando las alubias estén listas, escurrir toda el agua y dejarlas enfriar.
- Lavar bien los pimientos rojos, secarlos y colocarlos en una bandeja apta para horno pintada con aceite, pinta también los pimientos con aceite.
- Hornea los pimientos por 20 minutos a 180° C / 350° F.
- Dale la vuelta a los pimientos y hornea por el otro lado otros 20 minutos más.
- Saca los pimientos del horno cubre el envase con papel de aluminio y déjalos enfriar.
- Cuando ya estén fríos, retira la piel las semillas y los tallos. Córtalos en tiritas y después en cuadritos pequeños.
- En un bol donde ya tienes las alubias frías agrega las aceitunas y la cebolla morada cortadas finamente, también los pimientos y adereza con sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra.
- Adorna con rodajitas de aceituna y un chorrito extra de aceite de oliva.