

Trampó y Pa amb oli

Tiempo de preparación: 15 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 2 personas.

Ingredientes

4 ud. Tomates
4 ud. Pimientos verdes
1 ud. Cebolla blanca
Aceite de oliva virgen extra
Vinagre balsámico de naranja
1 lata Atún
Flor de sal

Preparación

TRAMPÓ:

Cortar los tomates por la mitad, quitarles el pedúnculo y cortarlos en daditos.

Cortar los pimientos por la mitad, quitarles las semillas y cortarlos también en dados finos.

Pelar las cebollas y cortarlas en dados finos.

Mezclar todos los ingredientes en un bol. Sazonar con aceite de oliva, sal y un poco de vinagre de vino al gusto.

Añadir hinojo marino y atún al gusto.

PA AMB OLI:

Tostar ligeramente las rebanadas de pan. Cortar los tomates por la mitad y frotarlos en las

rebanadas de pan (cuando el tomate está maduro sólo queda la piel).
Añadir aceite de oliva y sal al gusto en cada rebanada.

Coloca encima de las rebanadas el embutido que más te guste y ¡buen provecho!