

ANTIPASTO DE ALCACHOFAS Y PIMIENTOS ROSTIZADOS

Tiempo de preparación: 10 minutos
Ideal para 4 personas

Ingredientes:



Vegetales:

- Tarro de 12 oz de alcachofas marinadas, escurrido el líquido, cortados en cubitos
- ½ taza de pimientos rojos asados, cortados en cubitos
- 1 taza de tomates cherry, cortados a la mitad
- ¼ taza de cebolla roja, en cubitos
- ¼ taza de albahaca fresca, picada

Vinagreta de hierbas:

- ⅓ taza de aceite de oliva
- 3 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 2 cucharaditas de miel
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta negra
-

Instrucciones:

1. En recipiente pequeño o un frasco con tapa, mezcla todos los ingredientes de la vinagreta. Sazonar con una pizca generosa de sal y pimienta negra al gusto.
2. En un recipiente grande, coloca todas las verduras picadas, rocía con el aderezo y revuelve hasta que estén todos cubiertos, prueba y ajusta el condimento si es necesario y ¡disfrútalo con pan horneado!

Notas:

*Es mejor utilizar hierbas frescas, porque le darán un sabor más fresco, pero si no tienes claro que puedes usar hierbas secas y te quedará deliciosa.

*Para el aderezo utilizo un toque de miel para equilibrar el sabor del vinagre de vino tinto, pero también se puede cambiar jarabe de arce puro, azúcar de coco o agave.

*Puedes agregar otras verduras como espárragos, frijoles blancos, y aceitunas, también puedes incorporar unas mini bolas de mozzarella.