

ENSALADA CON PIMIENTOS

Tiempo total: 30 minutos

Dificultad: Media

Porciones: 6

Ingredientes:

- Pimentones enanos
- Tocino
- Crutones
- 1 taza de cous cous
- 1 lechuga
- Uvas verdes
- Pepinos baby
- Castañas caju
- Almendras tostadas
- Tomate cherry
- 1 taza de agua hirviendo
- 1 cucharada de pesto
- Aceite de oliva
- Vinagre de manzana
- Jugo de limón
- Aceite de sésamo
- 2 cucharadas de tahine
- Sal de mar
- Romero
- Tomillo
- Sésamo negro
- Mayonesa

Preparación:

- 1.- Cortar pimentones enanos (o de los grandes si no encuentras) y sacar las pepas
- 2.- Poner en una fuente para el horno. Agregar un generoso chorro de aceite de oliva + sal de mar + romero o tomillo si tienes fresco

- 3.- Meter los pimentones al horno a 260 grados hasta que se doren.
- 4.- En un sartén saltear trozos de pan para hacer los crutones, o los pueden comprar ya listos en el supermercado. Luego vamos a cortar en cubitos el tocino para dorarlo.
- 5.- Poner en un bowl 1 taza de cous cous + 1 taza de agua hirviendo + sal + 1 cucharada de pesto (si no tienes no le pones). Tapar con un plato y está listo en 1 minuto. Separar los granos con un tenedor
- 6.- Para el dresing vamos a mezclar 1/3 taza de aceite de aceite de oliva + 2 cucharadas de vinagre de manzana o blanco + 4 cucharadas de jugo de limón + 1 cucharada de aceite de sésamo + 2 cucharadas de tahine. Añadimos una cucharada de mayonesa y mezclamos con un tenedor para unir todo.
- 7.- Para armar la ensalada vamos a juntar la lechuga, uvas verdes, pepinos Baby, castañas de caju + Almendras tostadas + tomate cherry + sésamo negro + cous cous. Decoramos con los crutones y el tocino. Aliñar con el dresing justo antes de servir.