

Pipirrana



Ingredientes de la pipirrana para 4 personas

- 4 o 5 tomates maduros
- 1 pimiento verde italiano
- 1 pepino
- ½ o 1 cebolla blanca o cebolleta
- 1 lata de atún
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre
- Sal

Descripción

Lavar y cortar en dados pequeños el tomate, el pepino y el pimiento. Picar la cebolla muy fina.

Echamos todo en un bol amplio y agregamos el atún. A continuación agregamos la sal, el aceite y el vinagre.

Mezclamos todos los ingredientes del bol y los llevamos a una fuente para presentar la ensalada en la mesa, aunque la pipirrana está mejor si la llevamos a la nevera unas horas antes de comerla.