

Ensalada de calabacines

Ingredientes:

2 calabacines grandes
400 g de pimientos del piquillo
1 lata de anchoas en aceite
2 cs de alcaparras
2 dl de aceite de oliva
2cs de vinagre
1 cs de orégano
pimienta
sal

Preparación:

Lavar los calabacines, cortarlos en rodajas de 1 ó 2 cm de grosor y ponerlos en un colador con sal. Dejarlos reposar 30 min.

Cortar los pimientos del piquillo en tiras. Lavar y secar muy bien los calabacines, disponerlos en la fuente de servir con los pimientos, las anchoas escurridas y las alcaparras.

Batir el vinagre con la sal, agregar el aceite, el orégano y la pimienta. Rociar la ensalada con la vinagreta y servir enseguida.