



# Ensalada de Conserva de Verdol, Pimientos Asados y Anchoas de Getaria

**POR AITOR ARREGUI**

**ELKANO**

*Jatetxea*

***Ingredientes para 1 ensalada:***

**200 grs. de verdol a la parrilla en conserva**

**1 pimiento morrón**

**1 cebolleta fresca**

**7 guindillas de Ibarra en vinagre**

**1 tomate**

**4 anchoas de Getaria en salazón**

**Aceite de oliva extra virgen**

**Vinagre de manzana**

**Sal en escamas**

**Ajo**

**PREPARACIÓN**

Cortamos el tomate en dados pequeños y reservamos.

Asamos el pimiento a la brasa, lo pelamos y despepitamos. Reservamos cubierto de aceite y unas láminas de ajo.

Montamos la ensalada con ayuda de un aro. Ponemos en la base el pimiento asado, sobre éste el tomate, cubrimos con el verdol en conserva, terminamos con la cebolleta cortada en láminas finas, las anchoas y las guindillas sin el tallo. Aliñamos con el aceite de oliva y el vinagre, ponemos a punto de sal.

Servimos a temperatura ambiente.

**SUPER AMARA**