

# PIPIRRANA

4 raciones

20 min

Media

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Guarniciones · Vegetarianas · Verdura



## Información nutricional

Valores por ración

**Energía**

**104 kcal**

**Grasas**

**8 g**

**Fibra**

**2 g**

**Proteínas**

**2 g**

**Carbohidratos**

**8 g**

**Sal**

**0.8 g**

## Ingredientes

- 400 g de tomate maduro
- 200 g de pepino
- 50 g de pimiento verde
- 150 g de cebolla
- 30 g de aceite de oliva
- 10 g de vinagre
- Perejil fresco
- Sal

# Preparación paso a paso

## TRADICIONAL

- 1** Pela, lava y corta la cebolla en daditos muy pequeños; pica también el perejil.
- 2** Lava y corta el tomate en dados pequeños.
- 3** Lava y corta el pimiento en dados pequeños.
- 4** Pela el pepino totalmente o a bandas y córtalo en dados.
- 5** Coloca toda la verdura en un bol amplio.
- 6** Mezcla aceite, sal, vinagre y perejil para hacer la vinagreta y emulsionar ligeramente.
- 7** Vierte la vinagreta sobre la verdura y remueve bien para repartir los sabores.
- 8** Sirve bien frío como ensalada o guarnición.