

Ensalada de pimientos Tribelli asados

Salad of roasted Tribelli peppers

Salat mit gerösteten Tribelli paprika



tribelli

the original
sweet experience

INGREDIENTES

- 12 unidades de pimientos Tribelli
- Una cebolleta
- AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)
- Sal
- Pimienta

INGREDIENTS

- 12 units of Tribelli peppers
- A spring onion
- EVOO (Extra virgin olive oil)
- Salt
- Pepper

ZUTATEN

- 12 Tribelli Paprika
- Eine Lauchzwiebel
- Extra virgin Olivenöl (EVOO)
- Salz
- Pfeffer

ELABORACIÓN

Lavar y asar los pimientos en ascuas. Quitar la piel y cortarlos en tiras.

En un bol, añadir los pimientos, la sal y el aceite, para aliñarlos. Cortar la cebolleta en juliana y mezclarla con los pimientos.

DIRECTIONS

Wash and roast the peppers on ember. Remove the skin and cut them in strips.

Put the peppers, the salt, and the oil in a bowl to be seasoned. Julienne cut the spring onion and mix it with the peppers.

ZUBEREITUNG

Waschen und rösten Sie die Paprika auf Glut. Entfernen Sie die Haut und schneiden Sie sie in Streifen.

Setzen Sie die Paprika, Salz und Öl in einer Schüssel zu würzen, Schneiden Sie die Lauchzwiebel in Julienne und mit den Paprika mischen.