



## ENSALADA DE PIQUILLOS CON VENTRESCA Y HUEVO

### Ingredientes

- Piquillo en tiras Dantza 
- 1 lata de ventresca de atún
- 2 huevos
- Aceite Arbequina Dantza 
- Sal
- Vinagre



### Preparación

1. Ponemos a calentar un cazo con agua y cuando hierva añadimos los huevos. Dejamos cocer 10 minutos, los pasamos por agua fría para cortar la cocción y esperamos a que enfríen.
2. Abrimos los Pimientos del Piquillo en tiras Dantza y los añadimos en una cazuelita de barro.
3. Abrimos una lata de ventresca de atún, escurrimos y desmenuzamos la ventresca por encima de los pimientos.
4. Pelamos los huevos cocidos y troceamos por encima.
5. Por último, aliñamos con sal, aceite Arbequina Dantza y vinagre al gusto.
6. ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta receta tan rápida y a la vez tan deliciosa.