

## ENSALADA TEMPLADA DE PIQUILLOS

### Ingredientes

- Piquillo tiras F314 Dantza 
- 2 o 3 dientes de ajo
- Aceite Arbequina Dantza 
- Sal
- Pimienta
- Perejil picado



### Preparación

1. Abrimos los Piquillos en tiras F314 Dantza y escurrimos muy bien.
2. Quitamos el exceso de humedad de los pimientos con papel de cocina.
3. Pelamos los ajos y los picamos finitos.
4. En sartén echamos un chorrito de Aceite Arbequina Dantza y rehogamos los ajos picados.
5. Cuando empiecen a dorarse le añadimos os pimientos en tiras Dantza, salteamos un par de minutos y salpimentamos.
6. Espolvoreamos con perejil picado... ¡Y listo! Ya podemos servir esta ensalada templada de Pimientos del piquillo y disfrutarla sola o como guarnición de carnes o pescados.