



# Recetas: **peppoWeb.com**

## Ensalada de Bonito

Vamos a hacer una ensalada de bonito para chuparse los dedos.

INGREDIENTES: Bonito en escabeche, Pimientos del piquillo, Anchoas, Cebolleta, Aceitunas en rodajas, Aceite de Oliva

Buscar en peppoWeb

[Define las Recetas de peppoWeb como tu Pagina de Inicio](#)



Descarga Esta Receta



Abrimos la lata de Bonito en escabecha y la disponemos en el centro del plato donde vamos a preparar la ensalada.

Igualmente lo hacemos con la lata de los pimientos del piquillo. En esta ocasión hemos utilizado una marca blanca de Alcampo y nos ha sorprendido la excelente relación calidad-precio que hemos encontrado.



Preparamos la cebolleta y las aceitunas en rodajas (esta forma de comprar las aceitunas es muy cómoda y permite el ahorro de mucho tiempo en la cocina, así como mejora la presentación).

Cortamos la cebolleta y la colocamos encima del bonito y los pimientos. Lo mismo hacemos con las aceitunas.

Preparamos la lata de anchoas: esta marca nos parece que presenta al cliente una adecuada relación calidad-precio, igual que las anchoas de Míau y Albo.



Colocamos las anchoas encima del resto de los ingredientes, ponemos un chorrito de [aceite de oliva](#) y ¡¡¡a Comer!!!

Google™

Búsqueda Google

Diseño: [peppoWeb.com](#)

[peppoWeb.com](#)

Construcción y diseño del sitio Web y paginas de su negocio y correo electrónico personalizado para sus colaboradores en una semana a un **precio único cerrado**: en las zonas de: Alcobendas, San Sebastián de Los Reyes, Madrid Centro, Colmenar Viejo, Algete, Tres Cantos, Coslada, Paracuellos del Jarama, Torrejón de Ardoz, San Fernando de Henares, Alcalá de Henares, San Agustín de Guadalix, Colmenar Viejo, Rincón de la Victoria, Vélez Málaga, Málaga Centro, Chilches, Benagalbón, Cala del Moral, Torre del Mar, Nerja, Macharaviaya, Benajárfar, Algarrobo, Moçlinejo, Benaque, Totalán, Lagos, El Morche, Caleta de Vélez, Sayalonga, Canillas de Albaída, Archez, Salares, Almayate, Periana, Cómpeeta, Torrox. Para más información, visite nuestra página Web: [www.peppoweb.com](http://www.peppoweb.com)