



ENSALADA DE CALABACÍN

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de calabacín
- 2 unidades de huevo
- 200 g de pimiento en conserva
- 40 g de alcaparras
- 40 g de aceite de oliva
- 1 unidad de limon
- 5 g de perejil
- sal

LA PREPARACIÓN

- Hervir el calabacín en abundante agua con sal, dejar enfriar y cortar en tiras.
- Hervir los huevos. Dejar enfriar y rallar.
- Escurrir y cortar en tiras el pimiento.
- En una ensaladera, distribuir el calabacín y el pimiento.
- Añadir el huevo rallado y las alcaparras.
- Rociar con una salsa vinagreta hecha con el aceite, un chorrito de limón, el perejil picado y la sal.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 6.2 g	Grasas 12.6 g
Kcal 172	Proteinas 6.5 g