

# Ensalada de la Habana



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 2

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/ensalada-de-la-habana>

## Preparación

Cortar a la mitad los chiles habaneros, quitar los tallos y semillas. Colocarlos en una bandeja para hornear con papel de aluminio y asarlos debajo de la parrilla hasta que estén ligeramente ennegrecidos, alrededor de 2-3 minutos. Finamente cortelos en cubitos y haga lo mismo con los tomates, los ajos y la cebolla, y colocar en un tazón grande. Lavar picar finamente el cilantro, agregarlo a las verduras. Agregar los ingredientes húmedos (jugo de limón, aceite de oliva y vinagre), condimentar con sal y pimienta a gusto. Servir.

### ▫ Tip para la receta

Los chiles habaneros pueden ser reemplazados por cualquier otro tipo de pimienta que elija y le guste.

## Ingredientes

- 9 Tomates
- 2 Chiles Habaneros (o cualquier de su agrado)
- 1/2 Cebolla morada
- 6 diente/s Ajo
- 1 puñado/s Cilantro fresco
- Jugo de 1 limón
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 cucharadita/s Vinagre de vino tinto
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Familia, Ensalada



