

# Empedrat



Legumbres

Elaboración: **Fácil**

Personas: **2**

Tiempo: **10'**

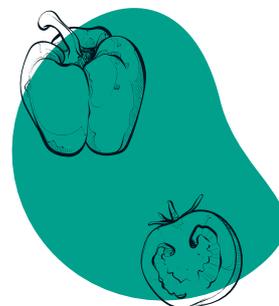
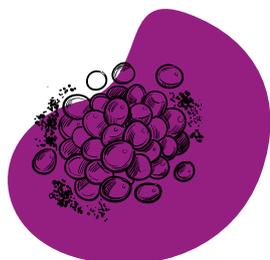
## Ingredientes:

Pimiento verde	Media unidad
Pimiento rojo	Media unidad
Tomate	1 unidad
Cebolla	1 unidad
Alubias cocidas	150 g (peso cocido)

Huevo duro	1 unidad
Aceitunas negras	15 g
Aceite de oliva virgen	2 cucharadas soperas
Sal	Al gusto

## Elaboración:

1. Trocear las verduras al gusto y mezclarlas con las alubias cocidas.
2. Incorporar el resto de los ingredientes y aliñar con un poco de aceite de oliva virgen y servir.



© Recetas elaboradas por el equipo de Fundació Alcía.