

ALIMENTACIÓN / TENDENCIAS

La mejor receta de pebre cucharea'o

El Ciudadano · 16 de septiembre de 2015





¿Qué sería del 18 sin pebre? Un choripan sin pebre no es lo mismo...Aquí una receta triunfadora

Ingredientes: (Para 4 personas)

cilantro

1 cebolla grande o 4 cebollines grandes

1 tomate

3 ajíes verdes enteros

3 dientes de ajo

sal

aceite

vinagre (opcional)

Preparación:

El cilantro, después de lavado se pica bien fino. Luego se pica el cebollín o la cebolla en cuadritos bien pequeños, algunos amortiguan la cebolla, algunos no. Abrimos los ajíes, con agua retiramos las pepas y ligamentos del interior. Al tomate le sacamos todo el corazón, y picamos solo la parte más solida en cuadritos pequeños. Los ajos, muy muy finitos picados.

Finalmente todo lo mezclamos con aceite y sal. De forma opcional le podemos agregar un poco de vinagre o limón.

Y ahí lo tienen, si quieren ser estrellas en el asado, y no son el parrillero, pueden ocupar un lugar muy digno llevando el pebre. Además quedarán como expertos si junto al pebre llevan un Merlot, que le dará al pebre una dimensión nunca antes imaginada.

Fuente: [El Ciudadano](#)