

# Pipirrana



## Ingredientes de la pipirrana para 4 personas

- 2 huevos
- ½ cucharadita de sal
- 1 diente de ajo
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 3 tomates grandes
- 1 pimiento verde
- 1 cebolleta
- 180 g de atún en aceite de oliva

## Descripción

Comenzamos cocinando 2 huevos durante 10 minutos en abundante agua hirviendo. Una vez transcurrido este tiempo, los pasamos por agua fría, los pelamos y los reservamos.

Ponemos en un mortero ½ cucharadita de sal junto con 1 diente de ajo y lo machacamos hasta hacer una pasta.

Separamos las yemas cocidas de las claras y añadimos las yemas al mortero. Reservamos las claras. Vertemos poco a poco 50 ml de aceite de oliva virgen extra al mortero con las yemas y emulsionamos la mezcla. La reservamos para después añadirla al picadillo de hortalizas.

Por otra parte, lavamos, pelamos y picamos en trozos pequeños y regulares 3 tomates grandes y llevamos los trozos a un bol en el que haremos la pipirrana.

Lavamos 1 pimiento verde y 1 cebolleta, los cortamos en trozos pequeños y los añadimos al bol en el que teníamos los tomates.

Cortamos también las claras de huevo cocidas que habíamos reservado, en trozos del mismo tamaño que el resto de las hortalizas y las añadimos al bol. Añadimos 180 g de atún en aceite de oliva con su aceite, que servirá para aliñar la ensalada.

Vertemos el majado de yema de huevo y ajo sobre las hortalizas picadas y el atún.

Mezclamos todos los ingredientes del bol y los llevamos a una fuente para presentar la ensalada en la mesa, aunque la pipirrana está mejor si la llevamos a la nevera unas horas antes de comerla.