ESPARRAGOS DE HUETOR TAJAR CON PIPIRRANA DE HIGOS

Ingredientes

- 1kg Espárragos de Huétor Tajar
- 200 gr Tomate
- 150 gr Pepino
- 150 gr Cebolla
- 100 gr Pimiento
- 100 gr Higos
- 3 unidades Huevos duros
- Bonito en conserva
- Aceite de oliva virgen
- Vinagre
- Sal

Elaboración

- Previamente, pelamos las cebollas y los pepinos, y ponemos a cocer los huevos.
- Nos disponemos a cortar el tomate, el pepino, pimiento y cebolla, y los higos, todo lavado en dados que deben ser pequeños, de 1 cm. está bien., la cebolla y el pimiento más pequeños.
- Según lo cortamos, lo vamos poniendo todo en la ensaladera, lo aliñamos y mezclamos.
- Hacemos un cilindro de acetato, para presentarlo en el plato y lo llenamos con la pipirrana.
- Decoramos con el huevo duro cortado en rodajas o diente de ajo, un trocito de bonito, y unas tiras de pimiento verde.
- Hacemos los espárragos a la plancha y los presentamos en el plato, al lado de la pipirrana.

Fuente: http://scu.ugr.es/pages/enlaces/recetas/esparragos_huetor_tajar