

## Extremadura

Tiempo



1h

Raciones



4

Apta para



Infantil

Alérgenos

🥚 Huevo

Alternativas

🌱 Vegana

# Zorongollo extremeño

## Ingredientes

3 pimientos rojos grandes  
2 tomates maduros  
1 cebolla tierna  
3 huevos cocidos  
2 dientes de ajo  
Aceite de oliva virgen extra  
Vinagre de vino blanco  
Perejil fresco picado  
Pimienta negra molida  
Sal

También se le puede añadir patatas o cereales cocidos como el arroz para completarlo nutricionalmente y tomarlo como un plato principal.

*El zorongollo es por excelencia un plato refrescante que se hace para aprovechar la abundancia de pimientos y tomates de temporada*

## Elaboración

1. Precalentar el horno a 200 ° con calor arriba y abajo con ventilador; si se tiene. Lavar los tomates y los pimientos y retirarles el pedúnculo. Colocarlos en una fuente apta para horno y embadurnar con aceite de oliva virgen extra.
2. Asarlos durante 45 minutos. A mitad de cocción darles la vuelta. Retirarlos del horno cuando la piel de los pimientos esté chamuscada. Esperar a que se atemperen.
3. Mientras pelar y cortar en juliana la cebolla; trocear los huevos cocidos; picar fino los dientes de ajo y las hojas de perejil fresco.
4. Retirar la piel del pimiento, las semillas y las partes blancas (las puedes reutilizar para hacer un caldo con sabor ahumado). Cortar los pimientos en tiras y aliñar con aceite de oliva y con una pizca de sal.
5. Pelar los tomates y picarlos. Añadir el ajo picado y una pizca de sal.
6. Montar el plato colocando una base con las tiras de pimiento después la mezcla de tomate y ajo, después la cebolla tierna cortada en juliana y por último los huevos cocidos troceados.
7. Aliñar al gusto con vinagre y aceite. Esparcir las hojas del perejil fresco picada, salpimentar y dejar reposar a temperatura ambiente o en la nevera durante unos 20' antes de servir.

*Tradicionalmente se ha consumido como entrante o como guarnición de platos de asados de carne o pescado*

## Alternativas

Para la versión vegana solo habrá que sustituir los huevos cocidos por una proteína vegetal como unas legumbres cocidas o unos dados de tofu ahumado o tempeh macerado y pasado por la sartén.