

## ESPÁRRAGOS DE NAVARRA CON PIPIRRANA

### **Ingredientes:**

- Tomate
- Pepino
- Cebolla
- Pimiento
- Huevos duros
- Aceitunas
- 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, todo en dados que deben ser pequeños, de 1 cm. está bien.,
- Según lo cortamos, lo vamos poniendo todo en la ensaladera, lo aliñamos y mezclamos.
- Colocamos un aro en el plato y lo rellenamos con la pipirrana, prensamos un poco y retiramos el aro.
- Decoramos con el huevo duro cortado en rodajas o diente de ajo, las aceitunas, que pueden ser negras o verdes, e incluso admite unas cebollitas y pepinillos en vinagre.
- Opcionalmente se le puede añadir maíz, o algunas frutas picadas, como manzana, fresas, melocotón, etc.