



Ensalada Payesa de Formentera

Categoría: Guarniciones **Tempo di preparazione:** 15 minutos **Difficoltà:** molto facile



Ingredienti per 4

- 1 patata cocida
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 8 tomates jugosos
- 4 pimientos rojos asados
- 2 piezas de pan seco (biscuit) o pan tostado
- Peix sec (pescado seco de Formentera)
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra molida
- Sal

Chef: Juan Exojo

La **ensalada payesa** es uno de los platos más típicos de Formentera, con el inconfundible sabor del **peix sec**, un pescado cartilaginoso seco, capturado de forma tradicional, cortado y fileteado por los pescadores, y cubierto con sal gruesa durante horas. A continuación, el pescado se cuelga de las ramas de los enebros y se deja secar al calor del sol de Formentera, ayudado por la suave brisa marina.

Para 4 personas

Tiempo: 15 minutos

Método

Primero, humedece el pan doblemente horneado (o puedes tostarlo) con un poco de pulpa de tomate. Trocea el pimiento verde, el rojo, la patata cocida, los tomates, la cebolla y los pimientos asados en pedazos grandes. Corta el **peix sec** en láminas finas.

Mezcla todos los ingredientes en un bol grande y aliña generosamente con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta negra. Sirve decorado con hojas pequeñas de ensalada.

Nota: El **bescuit** es un pan típico que se cuece dos veces hasta que se deshidrata completamente. Si no tienes bescuit, usa pan tostado bien seco. El secreto es que esté bien tostado para que cruja. El ingrediente estrella, el **peix sec**, es secado al sol v

