**5.-Ensalada de puerros con bonito casero**

Ingredientes:

* Puerros: Para este tipo de ensalada, los mejores puerros son los vascos, finos, pequeños y tiernos. Cantidad según la bandeja que vamos a cubrir.
* Pimiento verde- cortada lo más fina posible
* Cebolla tierna – cortada lo más fina posible “misma cantidad”
* ½ pimiento rojo-igualmente cortado finamente.
* Aceite de oliva -se echa primero,
* Vinagre de vino-
* Sal
* Bonito casero en aceite / 2 frascos/ cado uno de 450g.(peso neto)

Elaboración:

1. Cocemos los puerros con agua y sal y dejamos a enfriar. Escurrir y guardar.
2. En un bol, cortamos finamente el pimiento verde, el rojo, y la cebolla tierna, echamos poca sal, pochamos en aceite de oliva y vinagre (sabor algo acido), dejamos en el bol macerar 30 minutos.
3. En una bandeja ponemos una buena capa de puerros cocidos y abiertos por la mitad, por encima ponemos otra capa de cebolla y pimiento macerado ( a cubrir toda la capa de puerro), y finalmente cubrimos con la tercera capa de bonito casero en trozos pequeños.
4. A la hora de servir, en forma de ración, se coge de las 3 capas, o en forma de un pincho, sobre una tostada de pan.
5. Plato que se puede guardar en la nevera varios días.