

PIMIENTOS ASADOS EN OLLA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: carmen luna **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
la salsa en su punto de cocción.

Descripción:

Esta receta me gusta más hacerla en olla ya que quedan más jugosos que en el horno.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 pimientos rojos
 - Un chorrito de aceite de oliva
 - sal y un vaso de agua
-

Preparación:

Paso 1

Lavar y partir el pimiento en 2 si son medianos y si son grandes en 4 partes y ponerlos en una olla a fuego fuerte. Añadir la sal y el aceite cuando empiecen a triscar se les añade un vaso de agua y se deja cocer a fuego lento.

Paso 2

Dejar reducir la salsa hasta que los pimientos estén blanditos y la salsa espesa.

Paso 3

Los puedes pelar muy fácil, y los sirves acompañado carnes o pescados.