Confitura de Pimientos de Piquillo

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

Creador: Marta F.E. **Recetizador:** Aurea Peque



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Cuanto mejores sean los pimientos, mejor sabrá.

Descripción:

Receta para Termomix. Quedan estupendos para acompañamiento de carnes o para hacer canapés con un buen queso, o crema de queso y con morcilla.

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr. de Pimientos de Piquillo
- 200 gr. de Azúcar
- 100 ml. de Vinagre
- 50 ml. de Agua

Preparación:

Paso 1

Triturar los pimientos 7 segundos a V3. Si no queremos una consistencia de mermelada, si no unos piquillos confitados, en lugar de triturar los pimientos durante 7 segundos, darles 2 o 3 golpes para trocearlos solamente.

Paso 2

Añadir el resto de los ingredientes y programar el Termomix 35 min, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Una vez terminado, enfriar.