

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de pimientos rojos
- 750 g de berenjenas
- 5 dientes de ajo
- 10 ml de vinagre de Jerez
- 1/2 cucharadita de cayena molida
- 70 ml aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de sal

Preparación:

Paso 1

Limpiar los pimientos y las berenjenas. Asarlos sobre una parrilla o en el horno (a 200°) durante unos 45-50 minutos. Hay que ir dándoles vuelta para que se vaya tostando la piel por todos lados. Dejar enfriar hasta que se puedan manipular y retirar la piel. Colocar la carne de los pimientos y las berenjenas, junto con el resto de ingredientes, en el vaso de la batidora y triturar hasta obtener la textura deseada. Colocar en un recipiente hermético para enfriar y consumir.