

Creador: JL SaDi **Recetizador:** mailo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Originalmente esta receta lleva tomates y huevo. Pero en mi casa desde siempre se ha hecho solo con pimientos.

Descripción:

Un plato que en casa se ha comido desde siempre, ya que mi madre es manchega. Exquisito acompañado de un buen pan tostado, queso, o unas buenas anchoas. Aunque solo también está de rechupete.

Ingredientes para 4 personas :

- 8/10 de Pimientos rojos para asar
- 2/3 de Dientes de ajo
- Comino en polvo de (Al gusto)
- Aceite (AOVE) de (Al gusto)
- Vinagre de vino de (Al gusto)
- Sal

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180° (calor arriba y abajo). Mientras lavamos bien los pimientos, los secamos, y los ponemos en una fuente apta para horno con un chorreón de aceite. Horneamos más o menos 1 hora, dándole la vuelta cada 15 mins. La piel de los pimientos se tiene que poner negra, pero cuidando que no se nos quemen. Sacamos del horno, tapamos con un paño, y dejamos enfriar a temperatura ambiente.

Paso 2

Pelamos los pimientos y quitamos las semillas. Los partimos a tiras, y los ponemos en un recipiente (a ser posible de barro). Reservamos los jugos.

Paso 3

Machacamos los ajos con un poco de sal, y se los añadimos por encima a los pimientos. Añadimos aceite de oliva virgen extra al gusto (es importante que cubra los pimientos para que se conserven mejor). Añadimos un

chorro de vinagre al gusto, sin pasarnos para que no predomine el sabor ácido. Le ponemos el comino también al gusto, una cucharadita suele ser suficiente. Añadimos por último los jugos de la cocción de los pimientos, y removemos con cuidado con un par de tenedores como si fuera una ensalada. Rectificamos de sal. Dejar reposar al menos 24 horas para que coja bien el sabor. Si metemos en la nevera, sacar al menos 1 hora antes de consumirlo para que se atempere. A disfrutar.