KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Pimiento rojo marinado

No sólo tiene un sabor delicioso, sino que también nos aporta vitaminas y minerales.

Tiempo de preparación: 60 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 2 porciones.

Ingredientes

1 ud. Pimiento rojo grande
1 ud. Diente de ajo pelado
3 cda Zumo de limón
1 cdta Perejil (fresco o seco)
2 cda Aceite de oliva virgen extra
1 cdta Sal y pimienta

Preparación

Lavar los pimientos y frotarlos con unas gotas de buen aceite de oliva.

Cocer en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear en el horno a unos 180-200 grados durante 20-30 minutos.

En el momento en que la piel del pimiento se separa y muestra manchas tostadas, está cocido.

Retirar del horno, dejar que "sude" en el papel de horno durante un tiempo.

Una vez que se haya enfriado un poco, la piel se puede retirar fácilmente. Retirar las semillas, el tallo y el agua.

Cortar el pimiento a lo largo en filetes, colocarlo en un bol, mezclarlo con el ajo finamente picado, el perejil, un poco de zumo de limón y aceite de oliva. Sazonar al gusto con sal y pimienta.

¡Buen provecho!