

Pimientos asados



¿Que necesitamos?

- Unos pimientos rojos, el verde es mejor para guisos
- Sal fina



Preparación:

- Se limpian los pimientos quitándoles las semillas y la parte del nervio blanca, pues le da mal sabor.
- En una fuente se distribuyen los pimientos y se meten en el horno previamente calentado a unos 200 grados.
- Los dejamos unos 20 ó 30 minutos hasta que veamos que se suelta la piel y tienen buen color.
- Se sacan del horno y se espolvorea la sal.



¿Que se puede hacer con los pimientos asados?

- Para comer acompañados de alguna guarnición.
- Para decorar muchos platos: ensaladilla, arroz, pescados, carnes...
- El pimiento al horno es más sano que si se frite porque no lleva aceite.



Un truquillo

- Para que estén más jugosos, se cubren con papel de aluminio después de sacarlos del horno.