

## CREMA DE PIMIENTOS

### INGREDIENTES:

Asar en el horno 5 pimientos rojos (enteros) y media cebolla (opcional) en trozos grandes.

Medio litro de nata

1 Pastilla de caldo

### PREPARACIÓN:

- Sacar los pimientos del horno y pelarlos, quitando las pepitas.
- Meter en la Thermomix los pimientos, la cebolla, 1 pastilla de caldo, 5-6 minutos, 100°C, velocidad 4.
- Cuando falte 1 minuto, echar medio litro de nata.

Esta receta es de: Pepe Cubas