

ENSALADA DE PIMIENTOS:

INGREDIENTES

- 4 o 5 pimientos rojos, verdes o amarillos, de los de asar.

Para la vinagreta

- 200 cc. de aceite de oliva virgen

- 50 cc. de un buen vinagre

- 1 cucharadita de comino en polvo y sal Para el vaso 500 cc de Agua y Sal

PREPARACIÓN

- Poner el agua y la sal en el vaso y programar 5 minutos en temperatura Varoma, velocidad 2.

- Mientras tanto limpiar los pimientos, quitar las semillas y los nervios. Partirlos a lo largo en 2 o 3 trozos, y colocar en el recipiente Varoma.

- Cuando la maquina pare, colocar el recipiente encima de la tapadera, y programar 12 minutos en temperatura Varoma, velocidad 2. deben quedar al dente.

- Partir los pimientos en finas tiras, y colocarlas en una ensaladera.

- Colocar en el vaso los ingredientes de la vinagreta, y mezclar en velocidad 6.

- Verter la vinagreta sobre los pimientos, y servir la ensalada. Nota: Quedan exquisitos de un día para el otro, o colocarlos en un frasco de vidrio, y mantenerlos en maceración durante unos días.