

PIMIENTOS AGRIDULCES

INGREDIENTES:

- 1 kg de pimientos rojos asados, con su jugo
- 1/2 kg de azúcar moreno
- 2 vasos (de los de vino) de vinagre
- 2 cucharaditas de sal
- guindilla al gusto

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso el vinagre, el azúcar y las guindillas. Programar 3 minutos a 100 grados y velocidad 1. Comprobar que el azúcar esté disuelta.

Añadir los pimientos asados, pelados, despepitados y cortados en tiras (con las manos), así como el jugo que hayan soltado en el horno. Mezclar unos segundos a velocidad 3. Programar 45 minutos a 100 grados y velocidad 1.

Tiene que tener la consistencia de una mermelada. Si se observa que queda líquido, programar 5 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1.

Servir a temperatura ambiente.

Sirve para acompañar cualquier plato.

Este agridulce puede congelarse perfectamente. Para ello, ponerlo en recipientes rígidos de plástico o en bolsas de congelación.

Se reduce bastante, por ello es recomendable doblar la cantidades.