

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:28
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pencas-rellenas-con-bechamel-de-jam%c3%b3n.html>

Pimientos de piquillo a la cazuela

INGREDIENTES

Pimientos de piquillo 24
Ajos 8 dientes
Aceite de oliva virgen 2 dl
Sal

PREPARACIÓN

Calentar en una cazuela el aceite y echar los ajos fileteados. Cuando comienzan a tomar color, poner los pimientos con su jugo, sazonar y dejarlos hacer unos cinco minutos.

Darles la vuelta y tenerlos otro tanto moviendo un poco la cazuela para que la salsa ligue. Servir calientes.

Pueden constituir una sabrosa entrada o ponerse como guarnición tanto de platos de carne como de pescado, huevos fritos, magras. etc...