Receta de Pimientos Del Piquillo Confitados

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica de Pimientos Confitados, es muy fácil de preparar y seguro que os gustará.

Ingredientes

- Pimientos de piquillo (una lata)
- Azúcar (una cucharada)
- Agua (dos cucharadas)
- Sal
- Aceite de oliva (una taza)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 120 Grados
2. Limpiar bien los pimientos de pepitas y restos de piel quemada si tuvieran
3. En un bol poner cinco pimientos, el azúcar y el agua y triturarlos hasta que se queden hechos puré
4. Colocar los pimientos restantes en una cazuela para horno y repartir el puré por encima, echar un poco de sal
5. Si os sobran pimientos podéis hacer otra capa poniendo la mitad del puré en la primera capa y la otra mitad en la segunda
6. Cubrirlos con el aceite y meter al horno a 120 Grados durante una hora y media hasta que estén bien confitados
7. Sacarlos y dejar enfriar a temperatura ambiente y.....a disfrutar!!!