

Asadillo de pimientos



Nombre de la receta

Asadillo de pimientos

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

4

Alérgenos

Huevo

Descripción

Ensalada de pimientos rojos asados con huevo duro.

Lugar originario de la receta

Los Pedroches

Ingredientes

- 6 pimientos rojos
- 2 huevos
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de cominos
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de vinagre

Pasos

1 Ponemos a asar los pimientos en el horno a 180° hasta que estén tiernos. Mientras ponemos a cocer los huevos con un poco de sal y unas gotas de vinagre para que no se rompan.



2 Cuando se han atemperado, limpiar de piel y semillas y cortar en trozos. Es muy importante guardar también el jugo que conserva dentro el pimiento.



3 En un mortero, machacamos los cominos enteros y el diente de ajo (grande). Le añadimos el vinagre y jugo de los pimientos.



4 Echaremos el majado a los pimientos junto con los huevos duros picados en trozos medianos. Añadimos también el aceite de oliva. Removemos y ya tenemos listo el asadillo tradicional.

Observaciones o consejos

Este asadillo se puede enriquecer con atún escurrido, pechuga de pollo asada en trozos o trocitos de lomo en aceite. A esta receta le hemos añadido un poco de atún.

Autor

Matilde Linares