

## Pimientos fritos



### Nombre de la receta

Pimientos fritos

### Tiempo

30 Minutos

### Dificultad

Sencilla

### Personas

3

### Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

### Descripción

Pimientos cornetones fritos para guarnición.

### Ingredientes

- 9 pimientos cornetones verdes o rojos
- al gusto de sal
- 200 mililitro de aceite de oliva

### Pasos

- 1 En primer lugar lavamos y secamos nuestros pimientos. Los partimos por la mitad longitudinalmente y limpiamos de rabo y semillas.

**2** Los salamos al gusto por la cara interna hacia arriba.

**3** Ahora ponemos a calentar una sartén con el aceite de oliva y los ponemos a freír. Los freiremos con fuego moderado bajo para que hagan sin quemarse.



**4** Una vez a nuestro gusto los sacamos y ponemos en un colador grande para que escurran bien el aceite.



**5** Una vez escurridos podemos pasarlos a un plato con papel absorbente para que acaben de perder el sobrante del aceite y ya tenemos preparados nuestros ricos pimientos para guarnición de carnes o huevos fritos.

**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Matilde Linares