

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