



Pimientos rostizados

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 1 hora 30 minutos

Tiempo total: 1 hora 35 minutos

Porciones: N/A

La manera en la que se transforma el sabor de los pimientos es maravillosa. El calor del horno redefine el sabor, lo convierte en algo más complejo y untuoso, con notas acarameladas y ahumadas.

Definitivo vale la pena hacer un botecito de estos pimientos y conservarlo en el refrigerador para tenerlo a la mano cuando se quiera dar un toque especial a alguna receta.

Es importante que no se vayan a aguar de más, porque no siempre se usarán licuados. Pueden cortarse en tiras y cuadros por ejemplo o usarse para alguna botana de tapas.

Ingredientes:

- 6 Pimientos rojos naturales de tamaño mediano.
- Charola para hornear.
- Tapete de silicón (o papel aluminio).
- Aceite de oliva (normal o en aerosol).
- Bolsa de plástico.
- Pinzas para cocina.

Procedimiento:

Precalentar el horno a 200 °C (400 °F).

En una charola para hornear, acomodar el tapete de silicón y barnizarlo (o poner en spray) con el aceite de oliva.

Acomodar los pimientos acostados sobre la charola.

Meterlos al horno por 30 minutos y luego checarlos e irlos volteando con las pinzas.

Repetir este procedimiento hasta que se vea que ya está la piel tostada por todos lados (sin que se aguaden mucho).

Puede usarse el "broil" del horno, esto acelerará el proceso pero hay que vigilarlos más seguido para que no se vayan a quemar.

Sacarlos del horno y ponerlos a "sudar" por unos 2 minutos dentro de una bolsa de plástico.

Abrir la bolsa y quitarles la piel, luego abrirlos por la mitad y quitarles las semillas.

Cortarlos en trozos (tamaño al gusto) y dejarlos enfriar. Guardarlos en un bote de vidrio esterilizado en el refrigerador.

Se pueden cubrir con aceite para preservarlos por más tiempo.

¡BUEN PROVECHO!



Pimientos rostizados

