Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



ENSALADAS

Pimientos asados con ventresca

45min · 4 raciones · 318 kcal

Ingredientes

- 7 pimientos rojos para asar
- Ventresca en aove
- Cebolla dulce en juliana
- Sal
- Pimienta
- Aove

POR RACIÓN

Proteínas	16 g
Grasas	20 g
Hidratos	19 g
Fibra	6,3 g

Elaboración

1. Ponemos los pimientos en una bandeja de horno y los asamos a 180 grados unos 40 minutos.
2. Retiramos del horno y, una vez enfriados, les quitamos la piel y los cortamos en tiras.
3. Los reservamos junto con su jugo y añadimos sal, pimienta, cebolla y aove, y los dejamos en la nevera un mínimo de 4 horas.
4. Servimos con ventresca.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya