Gotxei



PLATOS PRINCIPALES · VEGANO

Pimientos asados en airfryer

2 raciones

Ingredientes

- Pimiento rojo y verde en cantidades iguales
- AOVE

Elaboración

1. Lavamos bien los pimientos y los metemos tal cual en la airfryer con un chorrito de AOVE
2. Programamos a 180 grados 20'
3. Damos la vuelta a los pimientos y dejamos otros 20'
4. Sacamos los pimientos y los dejamos atemperar (sin que se enfríen del todo) para poder quitarles la piel más fácilmente
5. Una vez pelados, con nuestras propias manos los vamos deshilachando en tiras
6. Finalmente los mezclamos con la salsa que habíamos reservado

RECOMENDACIONES

Por supuesto es muy importante guardar la salsita que sueltan los pimientos al asarse. Listos para comer, nevera o congelar. Son un básico en el batchcooking semanal. Ideas: acompañamiento de carnes y pescados, en ensaladas templadas con un buen queso de cabra o bonito, en tostadas con anchoas, escalivada, en pizzas, fajitas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei