HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES · VEGANO

Pimientos al pil pil

20min · 2 raciones · 275 kcal

Ingredientes

- **1** bote de pimientos del piquillo
- **1 cucharadita** de azúcar
- Sal al gusto
- Aceite de oliva
- Un par de dientes de ajo laminados

POR RACIÓN

Proteínas	**1,7 g**
Grasas	**26 g**
Hidratos	**11 g**
Fibra	**1,7 g**

Elaboración

1. Escurrir el bote de pimientos reservando el líquido en un bol
2. En una sartén, añadir un buen chorro de aceite de oliva y dorar los dientes de ajo laminados
3. Cuando estén dorados, colocar los pimientos del piquillo y cocinarlos a fuego suave durante 10 minutos
4. Darles la vuelta y dejarlos 10 minutos más
5. Añadir un poco de sal, una cucharadita de azúcar y el líquido del bote reservado
6. Mover a fuego medio con movimientos envolventes hasta obtener una salsa espesa y ligada
7. Servir los pimientos con un poco de salsa por encima

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto