Receta de Pimientos Rojos Caramelizados

07 Sep 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una riquísima receta que estoy segura que os va a encantar si sois amantes de los pimientos asados, se trata de **Pimientos Rojos Caramelizados,** seguro que a vuestra familia disfrutará de esta exquisita receta.

Ingredientes

- Pimientos rojos grandes y frescos
- Aceite de oliva
- Azúcar moreno
- Vinagre de manzana
- Ajos
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar los pimientos y secarlos con un paño de cocina
2. Untarlos con aceite de oliva y ponerles un poco de sal gorda
3. Precalentar el horno a 200º
4. Meter los pimientos y asarlos según vuestra costumbre
5. Una vez asados, sacar la bandeja del horno, pelarlos y hacerlos tiritas
6. Recoger el jugo que ha soltado y ponerlo en un cazo a reducir a fuego lento hasta dejarlo a la mitad
7. Poner un poco de aceite en una sartén amplia
8. Pelar varios dientes de ajos y dejarlos enteros
9. Colocar las tiras de pimientos con los ajos en la sartén y Dejar confitar a fuego lento hasta que los ajos están tiernos
10. Añadir una o dos cucharadas de azúcar moreno y un chorrito de vinagre de manzana
11. Cuando evapore el alcohol, verter el jugo ya reducido
12. Dejarlo a fuego muy lento y vigilando hasta que la salsa empiece a espesar
13. Retirar y dejar enfriar
14. Servir y....buen provecho!!!