Receta de Secreto con Pimientos Asados

26 Mayo 2016

Buenos días a tod@s, como en algunos sitios hoy estamos celebrando la Fiesta del Corpus, os dejo esta receta de **Secreto de Cerdo con Pimientos Asados**, para que preparéis un plato especial para celebrar este día de Fiesta.

Ingredientes

- Secretos de cerdo (cuatro o más según comensales)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Pimiento morrón rojo y verde (uno o dos de cada)
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Sal gorda

Modo de Preparación

1. Poner el horno a 200º y cuando esté caliente, poner los pimientos en la bandeja, echarles un chorrito de aceite de oliva y un poco de sal gorda y meterlos hasta que estén asados
2. Cuando estén listos, sacar del horno y dejar enfriar, después pelarlos y cortarlos en tiras
3. En una sartén con un poco de aceite, refreír los ajos cortados en láminas, después añadir los pimientos y remover, dejarlos unos cinco minutos y luego apartar del fuego
4. Hacer los secretos a la plancha un minuto por cada lado
5. Colocar en una fuente debajo los pimientos y encima los secretos espolvoreados con un poco de sal gorda
6. Servir y.....buen provecho!!!