

## PIMIENTOS ASADOS



## Preparación

Utilizar 4-5 pimientos de tamaño hermoso. Limpiar concienzudamente y secar bien. En una bandeja de horno, a mi me gusta poner papel de horno, poner los pimientos rojos y salar y añadir un par de cucharadas de aceite de oliva por encima. Introducir en el horno precalentado a 180 grados durante 20 minutos. Dar la vuelta y horner 15 minutos más. Apagar el horno, abrir la puerta y esperar a que los pimientos no estén calientes. Una vez estén a temperatura ambiente retiramos las semillas y con mucho cuidado los pelamos. Reservar en un recipiente con aceite de oliva.

## INGREDIENTES

4-5 PIMIENTOS ROJOS  
ACEITE  
SAL