



Dificultad

Baja



Cocina

Mediterránea



4 Comensales



Tiempo

30 minutos



Variedad

Spring Blanco

Pimientos del Piquillo con Ajo Spring Blanco



1. Pelamos los dientes de Ajo y los laminamos lo más finos posibles.
2. Lavamos y picamos el Cebollino.
3. En una sartén a fuego medio añadimos un buen chorro de Aceite de Oliva. Introducimos el Ajo y dejamos que se doren un poquito, para que deje todo su sabor en el aceite.
4. Añadimos los Pimientos y una pizca de Azúcar, rehogamos unos minutos y vertemos un chorrito de Agua. Añadimos una pizca de Sal.
5. Dejamos cocer hasta que se absorba casi por completo el agua y los Pimientos estén tiernos.

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Spring Blanco
- 250 gr de Pimientos del Piquillo
- 1 cucharadita de Azúcar
- Cebollino Fresco
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Flor de Sal
- Sal

Terminado del Plato

6. En un plato colocamos los Pimientos, uno al lado del otro, y sobre ellos ponemos el Ajo laminado.
7. Espolvoreamos el Cebollino y un poco de Flor de Sal y listo!

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas

- Añadiendo el Agua conseguimos que los Pimientos se cocinen mejor y que se ligue el Aceite con el jugo de los mismos pimientos.
- Es recomendable cocinarlo a fuego medio-bajo y, en el último momento, subir la temperatura del fuego. De este modo lograremos que la salsa se ligue mejor.
- La cucharadita de azúcar le quita acidez a los pimientos, aportando un toque dulzón muy agradable a la elaboración.