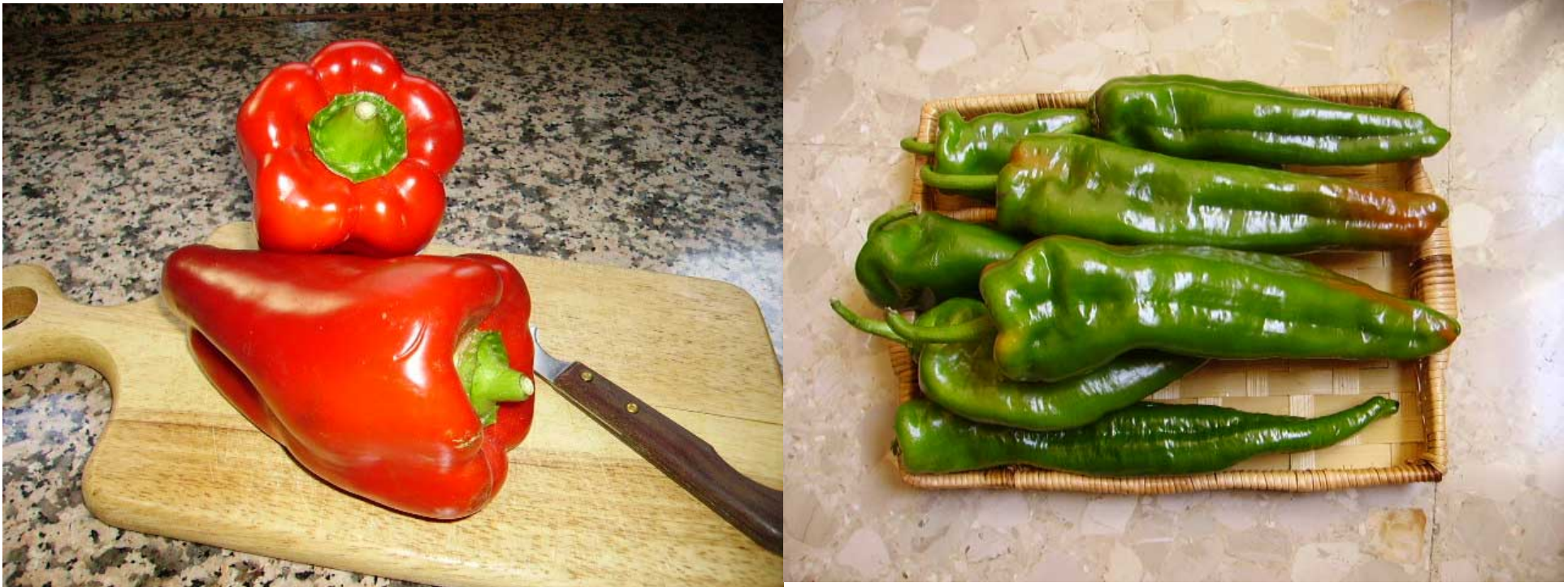


El pimiento



El mercado ofrece muchas variedades de pimientos: rojos, verdes, amarillos, etc. Unos suaves, otros picantes. Conviene tenerlo en cuenta en el momento de comprarlos en función de la receta que se haya elegido.

- El pimiento debe ser de piel firme y brillante .
- Se conserva en nevera una semana.
- Si empieza a picarse, debe quitarse la parte podrida, y utilizarse lo antes posible.
- Una vez cocinado puede conservarse 4 días.





Los pimientos rojos se utilizan mucho para asar: al tener más pulpa que los verdes ,se les puede quitar la piel sin romperlos.



Modo de pelar con facilidad un pimiento rojo asado.

- Una vez asado, meterlo en una cazuela tapada unos minutos para que con el vapor se despegue la piel fina.
- Se pelan y se quitan las semillas, dejándolo en tiras.
- Se aliñan generosamente de aceite crudo y sal.

Fuera de temporada resulta más económico adquirir los pimientos congelados.

Algunas casas comerciales los ofrecen, mezclados los tres colores rojo, verde y amarillo.





Pimiento asado al horno en escalibada

Asar a horno moderado (160° C) untados de aceite.

Tardan de 30-45 minutos.



En guarniciones de carne
sirve de acompañamiento
con tomatitos al horno,
champiñones ...

El pimiento es uno de
los ingredientes
utilizados, con
frecuencia, en platos
típicos españoles.





www.aulahogar.com