

Pimientos Tribelli asados y confitados

Tribelli peppers roasted and crystallised

Geröstete und kandierte Tribelli paprika



INGREDIENTES

- 6 pimientos Tribelli (rojos, naranjas y amarillos)
- AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)
- Un diente de ajo
- Sal

INGREDIENTS

- 6 Tribelli peppers (red, orange and yellow)
- Extra virgin olive oil (EVOO)
- One clove of garlic
- Salt

ZUTATEN

- 6 Tribelli Paprika (rot, orange und gelb)
- Extra virgin Olivenöl (EVOO)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz

ELABORACIÓN

Lavar los pimientos, asarlos en ascuas para que tengan un sabor más intenso. Dejar que se enfríen y quitar la piel. Añadir sal.

En una sartén, poner el aceite a fuego muy lento, echar el diente ajo laminado y, cuando empiecen a dorarse los ajos, añadir los pimientos y dejar a fuego muy lento que se confiten cuanto más tiempo mejor, intentando que no se rompa el pimiento.

DIRECTIONS

Wash and roast the peppers on ember so that they have a stronger taste. Let them cool down and peel them. Add some salt.

Put the oil in a pan on very low heat, add the laminated clove of garlic and when it starts to get brown, add the peppers and let it crystallize on very low heat (the longer, the better) trying to avoid the pepper to break.

ZUBEREITUNG

Die Paprika abwaschen und auf Glut rosten damit Sie ein intensiveres Geschmack haben. Abkühlen lassen und Schalen. Salzen.

In einer Pfanne mit Öl, stellen Sie auf niedrige Hitze die laminierte Knoblauch. Wenn es zum braunen anfängt, die Paprika hinzufügen und bei sehr niedrige Hitze kochen lassen, je länger desto besser. Versuchen Sie das die Paprika nicht brechen.