

PIPERRADA

INGREDIENTES

100 ml de caldo de verduras
1 cebolla
1 ajo
2 Pimientos morrones
2 Pimientos del piquillo
1 Pimiento verde
1 Tomate muy maduro
Aceite de oliva
Sal
Azúcar

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 160 °C
Lavar los pimientos y añadirle un poco de aceite y sal.
Necesitan para estar asados unos 45 o 50 minutos, pero, los pimientos del piquillo como unos 30 minutos aprox.
Cuando terminen de asarse los pimientos los sacamos y les terminamos de quitar las semillas, y la piel. Los troceamos y reservamos.
A parte ponemos a dorar el ajo y la cebolla cortada en cuadros. Cuando estén dorados añadimos los pimientos reservados.
Dejamos cocer a fuego lento durante unos 15 minutos, entonces añadimos el tomate maduro rallado, sin piel, ni semilla y el caldo de verduras.
Rectificamos de sal y azúcar (esta última si hiciese falta) y dejamos cocer otros cinco minutos.

NOTA

La piperrada se puede hacer con pimientos frescos poniéndolos a pochar más adelante pero nunca quedará igual de bien. Es una guarnición estupenda para carnes, pescados y verduras.