



ASADILLO DE PIMIENTOS

De SAGRA Y JOSE

Ingredients

- 1 kg de poivrons rouges
- 1850g de tomates pelées (boites)
- 2 ou 3 dents d'ail
- 1 cuillère de cumin
- Sel
- 1 pincée de sucre
- Huile d'olive (extra virgen, bien entendu)

Préparation

- Laver les poivrons, et le mettre à cuire à la poêle, en entiers,
- Mettre la tomate à cuire dans une poêle avec un fond d'huile d'olive, et un peu de sel et le sucre (afin de réduire l'acidité de la tomate)

- Une fois les poivrons cuits, les peler, les ouvrir et retirer les graines,
- Conserver le jus de côté,
- Couper les poivrons en lamelles assez larges,
- Ajouter les poivrons à la tomate ainsi que le jus conservé,

- Ecraser l'ail avec le cumin dans un mortier, le diluer dans un peu de jus de tomate et poivron, puis le mélanger au reste,
- Laisser mijoter le tout quelques minutes.

- Cette entrée se déguste froide ou chaude, c'est un plat d'été ou d'hiver.

