

# Dip de Morrones Agridulces



## Ingredientes

**Morrón amarillo:** 1 Unidad

**Baguette:** 2 Unidades

**Morrón Rojo:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** c/n

**Cebolla:** 1 Unidad

**Mantequilla:** 1 cda

**Queso Crema:** 1 Pote

**Azúcar:** 2 cdas

## Preparación de la Receta

- Cortar en pluma la *cebolla* y en juliana los morrones.
- *Saltear* la *cebolla* en una sartén con *manteca* hasta transparentar.
- Añadir los morrones, azúcar y cocinar hasta que estén tiernos y caramelizados.
- Cortar la baguette en rodajas y reservar.
- Servir los vegetales calientes sobre el queso *crema* desmoldado (debería mantener la forma).
- Acompañar con las rodajas de pan.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/dip-de-morrones-agridulces>