elGourmet

Manteca de pimientos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimentón: Cantidad necesaria
Manteca: 150 g
Sal y Pimienta: A gusto
Morrones: Unidades

Preparación de la Receta

- Asar los pimientos en el horno, retirarlos, envolverlos en film y una vez fríos pelarlos
- Procesar hasta conseguir una pasta
- Colocar en un bol la **manteca** pomada y mezclar con el puré de pimientos hasta incorporarlos bien, *condimentar* con *pimentón*, sal y pimienta.

Armado

- Untar una bruschetta con la *manteca* de pimientos a temperatura ambiente, colocar sobre esta el *cordero* breseado y deshilachado, terminar con puntas de espárragos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/manteca-de-pimientos