Mayonesa de morrones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimentón: Cantidad necesaria
Morrón Rojo: 150 g
Sal y Pimienta: A gusto
Mayonesa: 250 g

Preparación de la Receta

- Colocar los morrones en una placa para horno y llevarlo hasta que la piel de los mismos se empiece a *dorar* y ampollar.
- Una vez listo retirar y envolver en papel film, esto hace que el vapor que sueltan los morrones condense en el papel y luego se pelen más fácilmente.
- Una vez fríos, retirar y *pelar* y limpiar de semillas
- Procesar los morrones junto con la **mayonesa**, agregar *pimentón*.

- Emplatado *rabas* con *mayonesa* de morrones
- En un plato colocar las *rabas* recién fritas, la *mayonesa* de morrones y unos gajos de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mayonesa-de-morrones