

# 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>