

Morrones En Conserva

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

La base

Aceite De Maíz: 1 Taza

Vinagre de manzana: 1 Taza

Laurel: 1 Hoja

Morrón Rojo: 4 unidad

Agua: c/n

Azucar: 1 Taza

Morrón Verde: 1 unidad

Morrón amarillo: 1 unidad

Las bruchettas

Hummus: c/n

Tostadas De Baguette: c/n

Perejil: c/n

Los Sabores:

Aceite De Oliva: c/n

Ajo: c/n

Pimienta: c/n

Jalapeño: c/n

Romero: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar los morrones en tiras de 2 cm y llevar a una olla con azúcar, *vinagre*, aceite, *laurel* y agregar agua hasta cubrir.
- Cocinar a fuego medio por 20 minutos (tiernos pero firmes).
- Apagar al fuego y dejar que baje la temperatura.
- Colocar en un frasco esterilizados 1 diente de *ajo*, 1 rama de *romero* y morrones rojos cocidos.
- Llenar otro frasco con rodajas de jalapeño y morrones verdes y amarillos cocidos.
- Completar otro frasco con granos de pimienta, *laurel* y el resto de los pimientos asados.

- Completar los frascos de conserva con aceite de oliva.
- Para armar las bruchettas colocar sobre cada tostada un poco de humus y por encima tiras de morrones en conserva y *perejil* picado.

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