

# Pimientos del piquillo al estilo de tolosa



## Ingredientes

**Aceite de oliva extra virgen suave:** 1/2 L

**Sal:** Una pizca

**Ajo:** 1 Cabeza

**Azucar:** Una pizca

**Pimientos del piquillo de Iodosa:** 1 Lata

## Preparación de la Receta

- En una sartén pondremos el aceite de oliva junto con los pimientos del piquillo y los dientes de *ajo*, lo acercamos al fuego medio y a confitar unos 40 o 50 minutos
- (Es importante guardar el *jugo* que traen los pimientos en la lata)
- Una vez bien pochados, retiramos los pimientos a una bandeja, ponemos a punto de sal y azúcar, y rociamos con el *jugo* de los pimientos
- Horno medio 150° 160° hasta que caramelicen unos 20 minutos
- Servir

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pimientos-del-piquillo-al-estilo-de-tolosa>