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 lodosa: 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 150º 160º hasta que caramelicen unos 20 minutos
- Servir

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