Pimientos rojos con huevo a la parrilla

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de oliva al romero: Cantidad necesaria
Pimiento morrón rojo: 3 Unidades
Huevo: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Abrimos los pimientos rojos en mitades a lo largo retirándoles los cabos y nervaduras internas.
- Luego, los rociamos con aceite de oliva saborizado con *romero* y los llevamos a la parrilla del lado interior de los morrones.
- Damos vuelta las mitades de los pimientos cuando comiencen a cocinarse y en cada cavidad le agregamos 1 **huevo**.
- Continuamos la cocción hasta que los huevos se cocinen.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pimientos-rojos-con-huevo-a-la-parrilla-2