

Pintxo de revuelto de piquillos con tiras de pimiento verde

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Morrón verde asado: 1 Unidad

Huevos: 4 Unidades

Ajo: 1 Diente

Pimientos del piquillo asados: 4 Unidades

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Rodajas de pan tostado: 10 Unidades

Perejil: 10 Hojas

Preparación de la Receta

- Bata los huevos con una pizca de sal.
- Corte los pimientos del piquillo asados y sin piel en tiras finas.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pique el *perejil*.
- Mezcle los pimientos con los huevos batidos y el *ajo*
- En una sartén caliente con aceite de oliva coloque la mezcla y revuelva continuamente con una cuchara de madera.

Presentación

- Corte el **pimiento** verde asado en tiras finas.
- Coloque el revuelto sobre rebanadas de pan y decore con tiras de *morrón* verde y hojas de *perejil*

Consulta la receta original en <https://elgourmet.com/recetas/pintxo-de-revuelto-de-piquillos-con-tiras-de-pimiento-verde>