# PIMIENTOS ASADOS EN OLLA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** carmen luna

**Tiempo:** 1h y 15min
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Otros
**Tipo de cocina:** Vegetariana
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Muy económico
**El truco de esta receta:**
la salsa en su punto de cocion.

**Descripción:**
Esta receta me gusta mas hacerla en olla ya que quedan mas jugosos que en el horno.

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 pimientos rojos
- Un chorrito de aceite de oliva
- saly un vaso de agua

## Preparación:

### Paso 1

Lavar y partir el pimiento en 2 si son medianos y si son grandes en 4partes y ponerlos en una olla a fuego fuerte.Añadir la sal y el aceite cuando empiecen a triscar se les añade un vaso de aguay se deja cocer a fuego lento.

### Paso 2

Dejar reducir la salsa hasta que los pimientos esten blanditos y la salsa espesa.

### Paso 3

LOs puedes pelar muy facil,y los sirves acompañado carnes o pescados.