



SALSA DE PIMIENTOS

INGREDIENTES PARA 5 COMENSALES

- 500 g de cebolla
- 500 g de pimiento verde
- 500 g de pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 40 g de aceite de oliva
- sal

LA PREPARACIÓN

- Asar el pimiento rojo y quitarle la piel.
- Rehogar en una sartén con aceite la cebolla troceada. Cuando esté blanda, añadir el pimiento verde cortado en tiras.
- Cuando esté casi hecho añadir el pimiento rojo en tiras y el ajo picado. Salar y dejar unos 10 - 15 minutos. Triturar.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 10 g	Grasas 9.6 g
Kcal 146	Proteínas 2.7 g