

ENTRANTES

Pimientos del padrón

Tiempo de cocción: **5 minutos**

Tiempo total de preparación: **10-15 minutos**



INGREDIENTES:

- 750 g de pimientos del Padrón
- 2 o 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- **Sal Costa Tradicional**

ELABORACIÓN:

- Lavar los pimientos con abundante agua y secarlos bien.
- Calentar el aceite de oliva en la sartén.
- Freír los pimientos enteros sin quitarles el rabito.
- Una vez estén dorados, retirarlos de la sartén y colocarlos en un plato con papel de cocina para que éste absorba el exceso de aceite.
- Servirlos en un plato y espolvorearlos con **Sal Costa Tradicional**.

Truco: El aceite para freír no debe estar muy caliente, ya que dada la piel fina de los pimientos se podría quemar rápidamente.

