



PIMIENTOS CONFITADOS

INGREDIENTES para 6 personas

400 gr., de pimientos rojos.

200 gr., de azúcar

100 gr., de vinagre.

50 gr., de agua

1 tarrina de queso Philadelphia

Biscotes de pan

PREPARACIÓN

1.- Ponga los pimientos en el vaso y trocéelos 5 segundos en velocidad 4. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso.

2.- Añada el azúcar, el vinagre y el agua, y programe 35 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara (quite el cubilete y coloque el cestillo sobre la tapadera para que evapore).

Coloque el queso en un plato de servir y distribuya los pimientos confitados alrededor.

3.- Sírvalo con los biscotes o con pan tostado.

<http://www.todothermomix.com> Mari-Carmen@todothermomix.com

Teléfonos 918454334 y/o 661583431