

PEPERONATA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos

Ideal para 4 a 6 personas



Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de oliva y para rociar sobre el plato preparado
- 4 dientes de ajo triturados
- 1 cebolla morada mediana, en rodajas finas
- 4 pimientos rojos, amarillos, naranjas o verdes
- 1 lata de tomates (enteros o cortados)
- ¼ cucharadita de orégano
- 1 cucharada de vinagre de vino tinto o blanco
- 2 cucharadas de alcaparras (sin el jugo)
- Sal al gusto
- 4 hojas de albahaca para decorar (opcional)

Instrucciones:

1. Corta los pimientos y la cebolla en tiras finas, en una sartén mediana, calienta a fuego medio el aceite junto con el ajo, cocinar hasta que se ablanden.
2. Agrega las cebollas, aumenta la temperatura a fuego medio y saltea hasta que estén blandas y translúcidas, pero no doradas.
3. Incorpora los pimientos, tapar la sartén y cocinar por 15 minutos, revolviendo ocasionalmente.
4. Agrega los tomates enlatados, y el orégano, luego cocina a fuego lento sin tapar durante 15 minutos, hasta que la salsa se haya reducido.
5. Apaga el fuego y agrega el vinagre y las alcaparras, prueba para sazonar y agregar sal al gusto. Corta las hojas de albahaca y revuélvelas en la Peperonata, sirve tibio o a temperatura ambiente con un chorrito de aceite de oliva de buena calidad y pan crujiente. Buen provecho.

Notas:

*El aceite y el ajo se calientan juntos para liberar suavemente el sabor del ajo, esto evita que el ajo se queme y se amargue, lo que estropea el plato.

*Selecciona pimientos morrones firmes y brillantes, usando una mezcla de rojo, amarillo, naranja o verde.

*Si bien la Peperonata se puede servir de inmediato, es aún más deliciosa después de reposar, la puedes preparar con varias horas de antelación o incluso el día anterior.

*Guárdalo en un recipiente hermético en la refrigeradora hasta por una semana (el aceite de oliva ayuda a conservar la frescura), o congelar hasta por 3 meses.