
Receta de Asadillo Manchego

23 Sep 2015



Buenos días a tod@s, como aún tenemos buen tiempo, pues he pensado dejaros esta rica receta que se debe tomar fresquita, es una de las comidas que más gusta en mi casa y en verano no falta una buena fuente de **Asadillo Manchego** en el frigorífico, espero que os guste.

Ingredientes

- Pimientos rojos y verdes de asar (sobre 1Kg)
- Tomates maduritos (medio Kg, mejor si son de pera)
- Aceite de oliva
- Ajos (dos o tres dientes)
- Cominos molidos (un puñadito)
- Agua (medio vaso)
- Sal (al gusto)

Modo de Preparación

1. Asar los pimientos en el horno según vuestra costumbre, dejar que se enfríen , pelarlos y hacerlos trozos
2. Poner una sartén al fuego sin aceite, rayar los tomates pelados y echarlos en la sartén, dejarlos hasta que quede una pasta mas bien seca, sin que se queme
3. Añadir los pimientos troceados y mezclar bien todo
4. Machacar los ajos y los cominos, añadir el agua y mezclar
5. Volcar sobre los pimientos y dejar cocer unos minutos para que se mezclen los sabores, añadir un poco de sal y apartar del fuego
6. Echar un chorrito de aceite de oliva y mezclar
7. Volcar en una fuente y echar otro chorro de aceite que queden bien cubiertos
8. Conservar en el frigorífico
9. Se puede tomar solo o acompañado de unas sardinas arenques, sobre pan tostado con unas anchoas o como mejor queráis, pero siempre acompañado de una buena barra de pan para mojar y....buen provecho!!!