

# I N G R E D I E N T E S

## SALSA DE MORRÓN

1 morrón rojo  
1 cdita de ajo  
1 cdita de pimentón ahumado picante  
3 cdas aceite de oliva  
Sal y Pimienta  
Papel aluminio

# P R O C E D I M I E N T O

- 1.** Poner un morrón rojo sobre la hornalla e ir girándolo hasta que esté completamente negro.
- 2.** Con ayuda de un trapo o servilleta sacarle la piel.
- 3.** Cortarlo a la mitad y retirar las semillas.
- 4.** En una licuadora poner:
  - el morrón asado
  - 1 cucharadita de ajo asado (lo pones en papel aluminio y lo cocinas en el horno hasta que esté como puré)
  - 1 cucharadita de pimentón ahumado picante
  - 3 cucharadas de aceite de oliva
- 5.** Lo batís bien, rectificas sal y pimienta y listo!

¡Es ideal para acompanyar carnes rojas!

