

ENTRADAS

BRUSCHETAS DE PEPERONATA Y JAMÓN SERRANO CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO



Ingredientes:

- Pan
- 2 pimentones rojos en juliana
- 2 pimentones verdes en juliana
- 2 pimentones amarillos en juliana
- 2 cebollas
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Dientes de ajo
- Eneldo
- Semillas de pimienta

Preparación:

Cortar en cubitos o en juliana 2 pimentones rojos más 2 pimentones verdes, 2 pimentones amarillos y 2 cebollas.

Poner un buen chorro de aceite de oliva en un sartén más los pimentones y cebolla, sal y pimienta y dejar cocinar a fuego lento hasta que esté todo bien cocinando si se seca, le puedes agregar agua!, pero al final tiene que quedar húmedo (no mojado).

Una buena idea es congelar porciones más pequeñas en bolsitas con cierre. También puedes ponerlo en un frasco, le agregas un par de dientes de ajos más ramitas de eneldo o romero, semillas de pimienta o lo que tengas y agregar aceite de oliva hasta cubrir por completo, así te va a durar semanas en el refri ... pero **ES IMPORTANTE**: que las verduras no tengan contacto con el aire, ¡¡ya que es así como salen hongos!!

