

# RECETAS CON PIMIENTOS DON MIGUEL



## Pepperonata

20 Pimientos "Don Miguel"

8 Tomates "Don Miguel"

Aceite de oliva

1 Cabeza de ajo, pelada y cortada en laminas

huevos , uno por persona o huevitos de codorniz

### PREPARACION

Pelar y cortar largos los pimientos, pelar y cortar largos los tomates. En una olla poner aceite de oliva y luego por capas los pimientos, los tomates y las laminas de ajo. Tapar la olla herméticamente, hacer hervir por 20 minutos, si ha soltado mucho jugo separarlo.

La tercera parte de este preparado , se licua y se aumenta a lo anterior. si al mezclarlo queda muy espeso aumentar un poco del liquido que se separó, sino el liquido se deshecha, o se guarda para otro guiso.

Poner en un pirex para horno, y hacer en la preparación unos huequitos para poner los huevos. gratinar al horno hasta que los huevos estén cocidos.

## Pimientos rellenos: "Don Miguel"

8 Pimientos "Don Miguel"  
300 grs de carne molida  
3 Tomates "don miguel"  
2 Cebollas medianas  
Queso mozzarella

### PREPARACION

Cortar los pimientos en dos, y sacarles las pepas.  
hacer un aderezo con el aceite el tomate y poner ahí los pimientos con la olla tapada hasta que se cocinen.  
aparte con la cebolla y los tomates hacer un aderezo, colocar la carne molida, darle vuelta hasta que se cocine. rellenar los pimientos, ponerles un pedazo de queso mozzarella y gratinar al horno.

## Salsa de Pimientos amarillos

### PREPARACION

Saltear en aceite del oliva una cebolla picada, una punta de ajo, pimiento y ají. poner ½ cucharón de caldo de pollo, reducir por 20 minutos. luego licuarlo y ponerle 5 grs. de vinagre balsámico y poner como fondo del plato.

tip : el pimiento debe ser asado y pelado previamente.

## Ensalada Primavera

(para 4 u 6 personas)

1 bolsa de espinaca "Don Miguel"

1 lechuga "Don Miguel"

2 tomates "Don Miguel"

1 pepino "Don Miguel"

1 pimiento rojo "Don Miguel"

1 pimiento amarillo "Don Miguel"

1 pimiento naranja "Don Miguel"

1 taza de croutones

aliño

1 taza de aceite

½ taza de vinagre blanco

¼ taza de azúcar

3 cdas. de ajo picado

### PREPARACION

Lavar y cortar la lechuga y las espinacas. picar los tomates, el pepino y los pimientos. para preparar el aliño, mezclar todos los ingredientes y agitar bien antes de aderezar la ensalada. aderezar justo antes de servir

## Wrap de lechugas con pimientos por el Chef Ignacio Barrios

1 lechuga  
1 pimiento rojo  
1 pimiento naranja  
1 pimiento amarillo  
1 bandeja de tomates cherry  
Aceite de oliva  
Sal  
Pimienta  
1 cucharada de paprika  
1 cucharadita de ají en polvo  
Jugo de un limón

### PREPARACION

Limpiar los pimientos y cortarlos en tiritas. Calentar una sartén con aceite de oliva y saltear los pimientos. Sazonar con sal, pimienta, paprika y ají. Cuando estén listos, agregar los tomates cortados por mitad y apagar la sartén. Mezclar bien para que los tomates se calienten ligeramente, pero que no se deshagan. Servir dentro de las hojas de lechuga, a manera de wrap.