

# PINTXO DE PIMIENTOS CON SU PIL PIL Y SURIMI



## Ingredientes

1 ó 2 dientes de ajo

100 gr de palitos de cangrejo o surimi

20 gr de aceite de oliva

250 gr/300 gr de pimientos rojos de asar

1-2 pellizcos de sal

4 tostas de aire

Pimienta recién molida

Pepinillo en vinagre para acompañar

Personas: 4 pax

Tiempo total: 15 min

Preparación: 3 min

Cocinado: 12 min

Dificultad: baja

## Preparación

Pique los ajos y poche en una sartén con el aceite a fuego muy bajo.

Añada los pimientos cortados en tiras y poche hasta que queden blanditos.

Rehogue el surimi en tiras con un poquito de aceite y pimienta.

Monte el pintxo en una tosta de aire colocando los pimientos en su pil pil junto con el surimi en tiras.

Adorne con un pepinillo en vinagre cortado en rodajas.

# PINTXO DE PIMIENTOS CON SU PIL PIL Y SURIMI(THERMOMIX)



## Ingredientes

1 ó 2 dientes de ajo

100 gr de palitos de cangrejo o surimi

20 gr de aceite de oliva

250 gr/300 gr de pimientos rojos de asar

1-2 pellizcos de sal

4 tostas de aire

Pimienta recién molida

Pepinillo en vinagre para acompañar

Personas: 4 pax

Tiempo total: 15 min

Preparación: 3 min

Cocinado: 12 min

Dificultad: baja

## Preparación

Pique los ajos en el vaso junto con el aceite y programe 2 segundos a velocidad 7.

Añada los pimientos cortados en tiras al vaso y coloque el recipiente varoma en su posición.

Programe 15 minutos/varoma/vel cuchara/giro inverso.

Monte el pintxo en una tosta de aire colocando los pimientos en su pil pil junto con el surimi en tiras.

Adorne con un pepinillo en vinagre cortado en rodajas.