



INGREDIENTES: (para Receta Completa)

- 15 pimientos choriceros lavados sin semillas ni pedúnculo
- o 30 ñoras (igual sin semillas ni pedúnculo)
- 400 gramos de agua
- aceite de aceite de oliva

ELABORACION:

- 1. Poner en el vaso de Thermomix los pimientos y pulverizar durante 10 segundos a velocidad de 5 a 10 progresiva.**
- 2. Bajar los restos de la tapa y de las paredes con ayuda de la espátula hacía el fondo del vaso, y repetir la operación programando 30 segundos a velocidad de 5 a 10 progresiva.**
- 3. Añadir el agua y programar 15 minutos, a temperatura 100 grados, velocidad 4.**
- 4. Verter en un bote de cristal con su tapa, y cubrirlo con el aceite de oliva. Reservar en el**

frigorífico.

Sugerencia:

- Este concentrado se utiliza para paellas, salsas, y guisos.
- Se conserva en el frigorífico durante varias semanas, cubriendo la superficie con aceite de oliva (como cuando tenemos tomate de bote abierto, lo pasamos a un bote de cristal, de los que tienen tapa, y le ponemos unos hilitos de aceite de oliva por encima, tapamos y dura meses en la nevera, hace una película protectora blanca, que lo mantiene como recién abierto)
- Y otra buena sugerencia es, congelar el concentrado en una cubitera, e ir sacando las porciones que se vayan necesitando.

Rápido, Facilísimo, muy práctico, y súper económico!.

Receta e imagen de Vorwerk (la empresa donde trabajo hace años).