



SECRETO JOSELITO	1 UD
PIMIENTOS DEL PIQUILLO	300 G
AJOS	2 UD
PAN	-
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	-
CEBOLLINO FRESCO	-
PIMIENTA NEGRA	-
SAL	-

MJ | @lasrecetasdemj | lasrecetasdemj.com

Pincho de Secreto Joselito con pimientos confitados

ELABORACIÓN

- 1 En primer lugar confitamos los pimientos. Tan sencillo como echar un chorrito de aceite de oliva virgen extra en una sartén grande y dorar a fuego medio-bajo los ajos laminados.
- 2 Cuando estén ligeramente dorados incorporamos los pimientos del piquillo escurridos. ¡Ojo! no tirar el caldo de los pimientos.
- 3 Dejarlos deshidratar a fuego suave durante 10 minutos, voltear y añadir el caldo de los pimientos, dejar cocinar 10 minutos más. Reservar.
- 4 Quitamos el exceso de grasa superficial del Secreto Joselito. Salpimentamos y cocinamos a la plancha a fuego fuerte.
- 5 Laminamos y podemos pasar cada lámina por la plancha si lo queremos más hecho.
- 6 Cortamos rodajas de pan, colocamos encima un par de pimientos, salamos con flor de sal y a continuación dos trozos de Secreto, salamos y espolvoreamos con cebollino fresco picado.