

# QUESO Y CONFITURA DE PIMIENTOS VERDES

## INGREDIENTES:

- Pan.
- Aceite.
- Pimientos verdes.
- Queso curado.
- Azúcar.



Foto: José Luis Moya P.

## ELABORACION:



Se cortan los pimientos en dados pequeños.

En una sartén se dispone un poquito de aceite y se fríen los pimientos.

Cuando están blandos se añade el azúcar necesario hasta obtener el toque al gusto de la confitura de pimientos verdes.

Se tuesta ligeramente el pan cortado y se dispone en platos.

Las tostas se cubren de la confitura y se ralla el queso curado, procediendo a introducirlo al horno por escasos segundos.

Esta elaboración admite otros productos sobre el queso.

Marida muy bien con un tinto joven.



### SIERRA HONDA 2006

BODEGA ANTONIO APARICIO

Zona de Vinos Sierra de Salamanca Tinto joven.

Un tinto con un color muy intenso. Nariz profunda (fruta roja y mora). En boca no tiene la rusticidad de la zona. Sorprende por la robustez, destaca su cuerpo y concentración. Embiste bien.