

Receta de Chopitos con Pimientos del Padrón

23 Sep 2015



Buenos días a tod@s, para hoy miércoles 23 de Septiembre que da comienzo oficialmente el Otoño, os dejo esta rica receta que tuve el gusto de probar el otro día en casa de unos amigos, quedé encantada con estos **Chopitos con Pimientos del Padrón** y por eso comparto la receta con tod@s vosotr@s y espero que también os guste.

Ingredientes

- Chopitos (medio o un kg)
- Pimientos del padrón (unos 400grs)
- Aceite de oliva
- Harina
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar y limpiar muy bien los chopitos
2. Una vez que estén limpios, ponerlos sal al gusto y pasarlos por harina
3. Lavar los pimientos, secarlos y dejarlos enteros
4. En una sartén o freidora con aceite de oliva muy caliente, freír los chopitos pasados por harina junto con los pimientos del padrón durante unos minutos, con cuidado que no os salpiquen
5. Servir calientes y....buen provecho!!!