

Receta de Zarangollo Extremeño

30 Sep 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta típica de Extremadura, muy fácil de preparar y muy rica en cualquier ocasión, espero que os guste este **Zarangollo extremeño**.

Ingredientes

- Pimientos rojos (dos)
- Tomates (tres)
- Ajos (tres o cuatro)
- Aceite de oliva
- Sal
- Patatas (dos o tres)
- Vinagre de jerez (un chorrito)

Modo de Preparación

1. Poner el horno a 200°
2. Asar los pimientos, los tomates y los ajos con un poco de aceite de oliva
3. Una vez asados, pelar los pimientos, los tomates y los ajos, reservarlos para después
4. Pelar las patatas y cortarlas en tiras, freírlas en aceite de oliva hasta que estén blanditas
5. Cortar los pimientos en tiras y reservarlos
6. En el vaso de la batidora poner el tomate y los ajos y añadir aceite de oliva, hasta tener una salsa
7. Poner en una fuente las patatas escurridas y encima las tiras de pimiento y después rociar con la salsa y un chorro de vinagre de jerez
8. Meter al frigorífico hasta la hora de servirlo y.....buen provecho!!!