

Pimientos de Padron

Toplam 13 dk

Hazırlama 5 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~110 kcal

Açılış 2/10

Galicia tapas masalarında küçük yeşil biberleri, zeytinyağı ve iri tuzla hızlıca yapılır.

Malzemeler

- 300 gr Padron biberi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı iri tuz

Yapılışı

1. Padron biberlerini yıkayıp tamamen kurulayın.
2. Geniş tavayı çok iyi ısıtın ve zeytinyağını ekleyin.
3. Biberleri tavaya tek kat halinde yayıp fazla üst üste gelmelerini önleyin.
4. Biberleri tavada 5-7 dakika, kabuklarında kabarcıklanmaya kadar çevirin.
5. Pimientos de Padronu ocaktan alıp iri tuz serper sermez servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberleri tek kat pişirin; kabukları beneklenince ocaktan alın.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak tapas tabağı olarak servis edin.