



<https://www.mepillasquisando.com>



CHURRASCO IBÉRICO CON PIMIENTO Y PATATAS



INGREDIENTES:

- 4 Churrascos ibéricos.
- 8 Patatas (las agrias son las mejores para freir).
- 4 Pimientos rojos.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Freímos en una sartén con aceite de oliva las patatas con un poco de sal. Untamos los pimientos con un poco de aceite y los metemos al horno para asarlos. Una vez asados podemos quitarle la piel o servirlos tal cual. En una plancha ponemos un poquito de aceite y hacemos los churrascos, al final ponemos la sal (en escamas) y la pimienta. Servimos todo junto.

<https://www.mepillasquisando.com>