

Pimientos asados



Escanea para una receta interactiva

Sirve: 4

Prep: 10 minutos | **Cocinar:** 20 minutos

INGREDIENTES

- 4 pimientos medianos
- 2 cucharadas aceite de oliva
- 1/2 cucharadita sal
- 1/4 cucharadita pimienta
- 1/2 cucharadita ajo en polvo
- 1/2 cucharadita orégano seco
- 1/4 cucharadita hojuelas de pimiento rojo

PREPERACIÓN

1. Precalentar el horno a 450°F. Alinee una bandeja para hornear con borde con papel de pergamino.
2. Corta los pimientos en cuartos, luego quitar las semillas y recorta.
3. Poner los pimientos en la bandeja de horno preparada. Cubrir con el aceite de oliva.
4. Espolvorea los pimientos con sal, pimienta, ajo en polvo, orégano y hojuelas de pimiento rojo.
5. Asar hasta que esté tierno y carbonizado en manchas, unos 20 minutos. Sirva los pimientos asados inmediatamente.



Información Nutricional	
<i>Porción: 1 pimiento</i>	
Calorías	92
Grasa total	7 g
Grasa saturada	1 g
Colesterol	0 mg
Sodio	142 mg
Carbohidratos	7 g
Fibra	2 g
Azúcares	4 g
Proteína	1.1 g

Fuente de receta:
healthyrecipeblogs.com