

Tartaleta de Pimientos Confitados

Ingredientes

- 400gr de pimiento rojo en trozos
- 200gr de azúcar
- 100gr de vinagre
- 50gr de agua
- 200gr de beicon en lonchas
- 24 tartaletas de hojaldre
- 50gr de cebolla frita
- 50 gr de parmesano en lascas

Preparación

1. Ponga los pimientos en el vaso y trocee 5seg/vel4.
2. Con la espátula, baje el pimiento hasta el fondo del vaso. Añada el azúcar, el vinagre y el agua y programe 35min/varoma/gir inv/vel cuchara y coloque el cestillo sobre la tapa en el lugar del cubilete. Retire del vaso y reserve.
3. Ponga las lonchas de beicon extendidas entre 2 hojas de papel de cocina en el microondas a máxima potencia hasta que queden crujientes.
4. Ponga las lonchas de beicon crujientes en el vaso y trocee 3seg/vel5.
5. Rellene las tartaletas con una cucharadita de pimientos confitados, un poco de cebolla frita, 1 lasca de parmesano y 1 pellizco de beicon crujiente. Sirva inmediatamente.