

## **MERMELADA DE PIMIENTOS ROJOS**

### **INGREDIENTES**

- 400 g de pimientos rojos limpios, sin semillas y a trozos medianos
- 200 g de azúcar
- 100 g de vinagre de buena calidad
- 50 g de agua

### **PREPARACIÓN**

1. Ponga los pimientos en el vaso y trocee **5 seg/vel 8**.
2. Añada el azúcar, el vinagre y el agua. Programe **35 min / varoma / vel cuchara** y ponga el cestillo encima de la tapa, en lugar del cubilete (para facilitar la evaporación).



sugerencia de presentación:  
tostadita con queso fresco y mermelada de pimiento rojo