



4 pers.



35 min



Fácil

## Carnerete

### Ingrediente

3 pimientos secos (ñoras o pimientos choriceros)

2 dientes de ajo

50 g de miga de pan

3 cucharadas de vinagre de vino

100 ml de aceite de oliva virgen extra de Baena

Sal al gusto

Agua para remojar

### Preparación

Lava los pimientos y retira las semillas y el pedúnculo.

Colócalos en un recipiente con agua caliente durante unos 20-30 minutos hasta que se ablanden.

Remoja la miga de pan en un poco de agua con el vinagre para que quede bien hidratada.

En un mortero o batidora, machaca los ajos pelados con una pizca de sal.

Añade los pimientos escurridos y tritura hasta obtener una pasta.

Añade la miga de pan escurrida a la mezcla de pimientos y ajo. Tritura todo hasta que quede uniforme.

Sin dejar de triturar (o mientras sigues machacando en el mortero), incorpora el aceite de oliva virgen extra en un hilo fino para que emulsione.

Prueba y corrige de sal o vinagre según tus gustos.

Sirve frío o a temperatura ambiente como acompañamiento para carnes asadas, pescados o simplemente con pan.

