Mermelada de pimientos confitados

INGREDIENTES:

- 400 gr de pimientos del piquillo de buena calidad *(o pimientos asados, en este caso les retiraremos muy bien la piel)*
- 200 gr de azúcar moreno
- 80 gr de vinagre de manzana
- 50 gr de agua

PREPARACIÓN:

1. Troceamos los pimientos **5 seg/vel 4**.
2. Añadimos el resto de los ingredientes, azúcar, vinagre y el agua y programamos **35 min/Varoma/giro invertido/vel cuchara.** Si acabado el tiempo, vemos que nos gusta más reducido simplemente ponerle unos minutos más... hay que tener en cuenta que está caliente y cuando enfría espesa bastante más.

Sugerencia: En vez del cubilete, colocaremos el cestillo para ayudar a que evapore mejor. Podemos doblar las cantidades y hacer más, en este caso es posible que nos salpique un poco... pero nada que no se solucione con un bayetazo!

Esta receta yo la utilizo como aperitivo, haciendo un montadito sobre una galletita salada, un poco de queso Philadelphia puesto con la manga pastelera y un poquito de la mermelada!

Espero que os guste!

EVA NAVAS
http://thermomix-sabadell.es/evanavas/

Thermomix