

# CONFITURA DE PIMIENTOS

*Apta para TM31 y TM5.  
Para TM21 adaptar velocidades.*

## INGREDIENTES:

- 400 grs de Pimientos del Piquillo
- 200 grs de azúcar (\*)
- 30 grs de vinagre de vino tinto
- 50 grs de agua

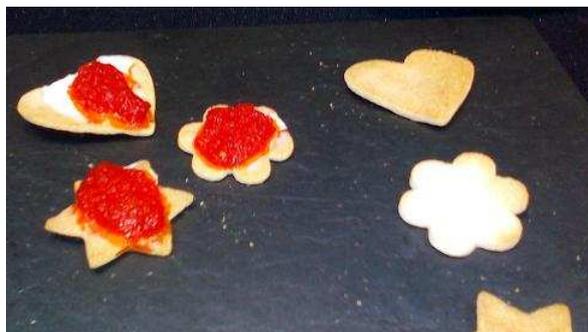


## PREPARACIÓN:

1. Ecurrir en el cestillo los Pimientos del Piquillo. Ponerlos en el vaso y triturar **10 seg. / Vel. progresiva 5-10**  
*Con la estátula baje los restos de pimiento de la tapa y paredes del vaso hacia las cuchillas.*
2. Incorporar al vaso el **azúcar**, el **vinagre** y el **agua** y programar **20 min. / Temp.Varoma / Vel. 1** y pondremos sobre la tapa el cestillo para que evapore pero no salpique.
3. Una vez terminado el tiempo comprobaremos la textura y, si es el caso, añadiremos unos minutos más a la misma temperatura y velocidad (tener en cuenta que al enfriar espesa un poco)
4. Poner inmediatamente en un tarro de cristal y taparlo enseguida. Una vez fría se guarda semanas en el frigorífico.

## Comentarios/Trucos:

- Se puede hacer con pimiento rojo natural. En ese caso en el **paso 1** trocear **5 seg/ vel.6** y en el **paso 2** seguramente necesitaremos algo más de tiempo que si son Pimientos del piquillo en conserva.
- (\*) Se puede hacer con azúcar moreno pero luego el color queda más oscuro. Si se hace con azúcar blanco queda la confitura Roja y es muy vistosa.
- Combina muy bien con quesos y se puede servir en tartaletas o tostaditas untadas con queso cremoso y la mermelada encima.



**Manoli Baena**

670 903 982

**Montse López**

699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>