



Recetas: **peppoWeb.com**

Pimientos Rojos Fritos

Otra receta sencilla que permite disfrutar de una excelente guarnición o acompañamiento.

Buscar en peppoWeb

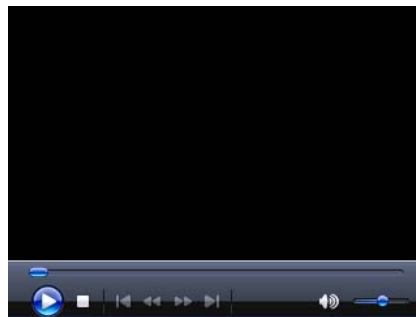


Descarga Esta Receta

[Define las Recetas de peppoWeb como tu Pagina de Inicio](#)



Lo primero es cortar los pimientos en rodajas y valarlos en agua corriente para que se limpien y además que se vayan las pepitas y otros restos el corazón del fruto. El aceite de la freidora debe de estar a 170 grados y una vez caliente introducimos el cesto con cuidado para que no salpique. De vez en cuando movemos el contenido del cesto y cuando están fritos los escurrimos, pasamos a un plato y a la mesa. En el video podéis ver el resumen de todo el proceso



Búsqueda Google

Diseño: [peppoWeb.com](#)

peppoWeb.com

Construcción y diseño del sitio Web y paginas de su negocio y correo electrónico personalizado para sus colaboradores en una semana a un [precio único cerrado](#): en las zonas de: Alcobendas, San Sebastián de Los Reyes, Madrid Centro, Colmenar Viejo, Algete, Tres Cantos, Coslada, Paracuellos del Jarama, Torrejón de Ardoz, San Fernando de Henares, Alcalá de Henares, San Agustín de Guadalix, Colmenar Viejo, Rincón de la Victoria, Vélez Málaga, Málaga Centro, Chilches, Benagalbón, Cala del Moral, Torre del Mar, Nerja, Macharaviaya, Benajárfate, Algarrobo, Moclinejo, Benaque, Totalán, Lagos, El Morche, Caleta de Vélez, Sayalonga, Canillas de Albaida, Archez, Salares, Almayate, Periana, Cómpeeta, Torrox. Para más información, visite nuestra página Web: www.peppoweb.com