



SALTEADO AL SÉSAMO

INGREDIENTES

- ½ pimiento verde
- ½ pimiento rojo
- ½ pimiento amarillo
- Sal al gusto
- 1 cda de AOVE (aceite de oliva virgen extra)
- Semillas de sésamo

PREPARACIÓN

- Calentar el AOVE en una sartén mediana
- Cuando el AOVE esté bien caliente agregar los pimientos y saltearlos por 7 minutos a fuego medio
- Agregar la sal y las semillas de sésamo, remover apagar el fuego y dejar reposar antes de servir

¡Ideal para acompañar pastas y arroces!

