



Ingredientes para 4 personas

- 2 pimientos rojos grandes (ó 4 pequeños)
- 2 pimientos verdes grandes (ó 4 pequeños)
 - 250 gr. de angulas
 - 4 dientes de ajo
 - 1 guindilla
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- 100 ml de agua.
- sal y pimienta.
- perejil picado

Caprichos Ejidenses

Se asan los pimientos en el fuego, se dejan sudar envueltos en papel de estraza y se pelan. Pelamos los ajos y los cortamos en láminas finas. Picamos la guindilla en varios trozos.

En una sartén ponemos el aceite y freímos los ajos y la guindilla, los sacamos y reservamos, en ese aceite ponemos los pimientos abiertos en cuatro partes los salpimentamos y le ponemos el agua, ponemos el fuego medio, movemos de vez en cuando, para que la salsa se ligue, una vez que ha reducido la salsa subimos el fuego y añadimos las angulas y damos unas vueltas. Le añadimos los ajos que tenemos reservados y la guindilla.

Emplatamos, poniendo en cada uno dos trozos de pimiento verde y dos del rojo y angulas por encima. Salseamos y añadimos un poco de perejil finamente picado.

Nota: Se pueden sustituir las angulas por diversos sucedáneos que existen en el mercado