



## Pimientos rojos asados con miel

### Ingredientes:

Pimientos rojos asados de lata o frasco (si quieres los puedes comprar frescos, asarlos y pelarlos, a mi, no me compensa. Pueden ser normales o de pico, los que más te gusten, yo a veces los mezclo)

dientes de ajo

miel

aceite de oliva

Corta los pimientos en tiras si no vienen cortados, pela unos dientes de ajo y ponlos en un cazo a fuego bajo con un buen chorro de miel y otro de aceite de oliva.

Cuanto más tiempo los dejes cocinando muy despacio, mejor. Yo los dejo 4 horas.