



Beurres et Sauces
Pulpe de piquillos



10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

139

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

**Ingrédients pour la
pulpe de piquillos**

4 Pimientos del piquillo
4 c. à soupe Huile d'olive
1 Sel
1 Poivre blanc

Étape 1

Réalisation de la pulpe de piquillos

- 1** Mettre les piquillos dans le bol du mixeur, verser l'huile d'olive. Mixer.
- 2** Assaisonner de poivre blanc et de sel. Mixer de nouveau tout en veillant à ne pas obtenir une mixture trop lisse.
- 3** Réserver dans un bol.