

# Pimientos al vino dulce

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 6 '
- 4
- 
- 
- 
- 
- 



## Comentario nutricional

El pimiento es rico en vitamina C y puede disfrutar de este aporte consumiéndolo en crudo, ya que gran parte del contenido de esta vitamina se pierde durante la cocción.

## Modo express

1. Quite las semillas de los pimientos y córtelos en trozos muy pequeños. Luego mézclelos con el resto de ingredientes e introdúzcalo todo en la cubeta.
2. Programe el menú Verduras.

3. Puede servir este plato como guarnición, para acompañar quesos, sobre tostadas o en volovanes de hojaldre.