

# Asadillo Manchego

Plato icónico, sencillo y refrescante de la cocina tradicional manchega, ideal como entrante frío o guarnición. Se elabora principalmente asando pimientos rojos y tomates, y su secreto reside en un aliño con ajo y comino.

Receta elaborada por la  
Asociación Cultural de Dulcinea  
y Damas Manchegas de Ciudad Real

## Instrucciones

1. Asar las verduras: Precalienta el horno a 180°C - 200°C. Coloca los pimientos y los tomates (enteros) en una bandeja de horno. Rocía con un poco de aceite y sal. Asa durante aproximadamente 45-55 minutos, dándoles la vuelta ocasionalmente, hasta que la piel de los pimientos esté negra y ampolla y las verduras estén tiernas.
2. Pelar y cortar: Retira las verduras del horno y déjelas enfriar. Para pelar los pimientos y tomates más fácilmente, puedes meterlos en un bol y cubrirlos con papel film durante unos minutos para que "suden". Pela los pimientos, retira las semillas y córtalos en tiras. Pela los tomates y pícalos en trozos pequeños.
3. Hacer el majado: Se fríen los dientes de ajo y posteriormente se machacan en un mortero junto a los cominos.
4. Aliñar: En un bol grande (preferiblemente de barro), mezcla las tiras de pimiento y los trozos de tomate.
5. Mezclar: En el recipiente de barro se mezclan las verduras asadas con el majado y el aceite sobrante de freír los ajos. Se pone en el fuego unos minutos para que de un hervor y se integren los sabores. Se prueba y se rectifica de sal si fuera necesario.
6. Reposar y servir: Deja reposar el asadillo en el refrigerador durante al menos una hora antes de servirlo; frío está mucho más sabroso. Se sirve solo o acompañado de atún, huevo cocido picado o aceitunas.

## Ingredientes

4-5 pimientos rojos grandes de asar (lamuyos)  
4 tomates grandes y maduros  
1 cabeza de ajos entera  
Aceite de oliva virgen extra (AOVE)  
Sal  
1 cucharadita de cominos (al gusto)  
Opcional: atún en aceite, huevo cocido o aceitunas para acompañar

