

Pimientos de Padrón

Schrittbeschreibung - Rumba Figur 2

- Aus Fan in "Curl" (halbe Damen Linksdrehung auf dem langsamen Schritt mit dem rechten Fuß)
- aus "Curl" Dame in offenen Linksdrehung zur "Präsentation" (Schulterfasser Herr)
- Herr verfolgt Dame zur "Präsentation" (Handwechsel nach "Curl" zum Schulterfasser)
- DaSo an rechter/rechter Hand

Pimientos de Padrón - Paprikaschoten mit grobem Salz



Ingredientes (Zutaten):

- Kleine grüne Paprika-Schoten aus Galizien (Pimientos de Padrón)
- Grobes Salz (z.B. mallorquinisches "Flor de Sal")
- Frittierfett

Paso a paso (Schritt für Schritt):

Die gewünschte Menge "Pimientos de Padrón" (auch in Deutschland bei gut sortieren Gemüsehändlern bzw. Marktständen erhältlich) gut waschen. Pfanne rund zwei Zentimeter hoch mit Frittierfett füllen und erhitzen. "Pimientos de Padrón" im siedend heißen Fett einige Minuten brutzeln lassen. Dekorativ in Tonschälchen anrichten. Vor dem Servieren mit grobem Salz bestreuen.