

## Ingredientes

**Pimiento rojo: 1**

**Vinagre: 1 cda**

**Ajo: 1 (muy pequeño)**

**Aceite de sésamo: 1 cda**

**Comino: 1/4 cdta**

### Hierbas frescas: gusto

**Salsa de soja: 1 cda**

**Miel: 1/2 cda**

**Aceite de oliva: 2 cda**

**Almendras: 10g**

**Pimentón dulce: 1/4 cda**

Pan

## Instrucciones

- **Tatemar el pimiento y dejar 15 min en un tupper con sus jugos y cerrado**
- **En una air fryer a máxima potencia es muy fácil**
- **Por un lado, juntar la salsa de soja, vinagre, miel, el ajo rallado y los aceites**
- **Por otro, picar las almendras y juntar con el comino, el pimentón y las hierbas frescas picadas**
- **Pelar el pimiento y cortar en tiras**
- **Dejarlo marinar en la salsa 30 min**
- **Servir sobre el pan tostado junto a la almendra picada por encima**