

Pincho de pimiento a la española

Escrito por Paloma -
Jueves, abril 28, 2016



Pues ahora, después de recordar el bocata de tortilla de patatas con pimientos verdes fritos, como ya os conté en mi [post anterior](#), para rozar el sibaritismo gastronómico más común de nuestro país, abanderado por un buen jamón... solamente nos queda dejarle caer por encima una fina lonchita de *pernil del bo* (jamón del bueno)... y así obtendremos un **pincho de pimiento a la española**. Ahora bien, si eres menos sibarita y más contundente, entonces puedes sustituir el jamón por un trocito de longaniza, de chorizo e incluso de morcilla. Tú mismo. En España, abunda la diversidad: no hay más que observar el panorama político actual.

Esta podría convertirse en la tapa estrella durante la reunión de amigos alrededor de la tele este próximo 26 junio, mientras contemplamos los resultados de las nuevas elecciones...

Y es que desde diciembre que no tenemos gobierno! Es la primera vez en la historia de la democracia española que ocurre esto. Roto el bipartidismo que se había instalado en una cómoda [zona de confort](#), la tendencia es a pactar, pero los representantes electos de un pueblo que en su mayoría ha votado por el cambio, han sido incapaces de ponerse de acuerdo. Así que -acabado el plazo para intentar una mayoría que fuera capaz de tirar del carro de nuestro país- se volverán a convocar elecciones. Otra vez, a soportar

las campañas, los insultos, la lucha por el poder que a tantos ha corrompido y a tantos corromperá... Otra vez, a gastarse un dineral en propaganda, mientras muchas familias no tienen para comer.

Los no-dirigentes nos han delegado la tarea de elegir también a través de las urnas a aquellos partidos con los que nos gustaría “amigarnos” para un pacto. ¿Qué les hace pensar que habrá resultados diferentes? Los votantes estamos pidiendo la pluralidad y ellos deberían ser quienes la representaran, aunque para ello tengan que hacer el pino.

Iremos, pues, de nuevo a los colegios electorales.

Yo particularmente cuando termine la jornada y empiece el recuento, pienso juntarme con mis amigos. Que cada uno prepare alguna tapa. Pondremos cervezas y buen vino. Y mientras el país entero se muerde las uñas, nosotros morderemos unos pinchos de pimiento a la española... Quizá si hay suerte, con un jamoncito curado del país y si hay más suerte todavía, brindaremos por el consenso, por la pluralidad y el respeto, por la democracia, por encontrar el punto medio que represente lo que es este país: un conjunto de colores vivos, de sabores dispares, de caracteres distintos... de gente espontánea, acostumbrada a sobrevivir con poco y que se ha ganado a pulso un lugar en esta tierra, que al fin y al cabo, es de todos.

Receta Pincho de pimiento a la española

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 2 pimientos)

2 [pimientos verdes rellenos de tortilla](#), según la receta publicada

4 lonchas de jamón serrano

Preparación

Elaboramos los pimientos, siguiendo las instrucciones de la receta señalada, publicada en este blog.

Cortamos las lonchas de jamón en trozos irregulares, en tamaño suficiente como para acompañar cada uno de los tacos resultantes en la presentación del pimiento relleno y los disponemos en su superficie.

Ideal para picar sin necesidad de utilizar ambas manos... así podemos continuar sujetando la copa de vino lo la cervecita con la otra! ?

Nota: Otra opción es hacer longanizas, cortarlas a taquitos y montar un pincho sustituyendo con ella el jamón.

Consulta el artículo de “Hablamos de la buena mesa”: [¿Por qué hay que capar a los cerdos?](#)

También te puede interesar:

Solomillo con salsa de castañas

Turrón de Alicante o torta imperial

Habas con jamón