



Pimientos rellenos

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 15 Ud. de *Pimientos del piquillo*
- 500 g de *Carne picada*
- 1 Ud. de *Puerro*
- 2 Cucharada(s) de *Aceite de oliva*
- 1 Pellizco(s) de *Sal*
- *Nuez moscada*
- *Pimienta, negra*
- 1 Cucharada(s) de *Harina de trigo*
- 1 Vaso(s) de *Vino blanco*

Preparación

Paso 1 - Preparación del relleno

Se sofríe la carne picada con aceite de oliva en una sartén, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Cuando se está cociendo se añade el puerro laminado, una cucharada de harina una copa de vino y se termina de cocer. Se reserva para rellenar los pimientos.

Paso 2 - Preparación de la base de cocción

En la bandeja de hornear se prepara un base de tomate frito y pasta de pimientos, mezclando las dos salsas.

Paso 3 - Relleno de los pimientos, preparación y cocción final

Con la masa de carne se rellenan los pimientos y, con ayuda de una cuchara, se colocan en la bandeja preparada anteriormente y se pintan con el jugo de los pimientos.

Se introduce la bandeja en el horno para calentar 190 grados, durante diez minutos y ya están apunto para servir.

¡Que aproveche!