



Pimientos verdes rellenos

Ingredientes - Para 3 persona(s)

- 6 Ud. de *Pimiento verde italiano*
- 1 Ud. de *Cebolla cruda dulce*
- 1 Ud. de *Puerro*
- 250 g de *Champiñones laminados crudos*
- 1 Ud. de *Calabacín mediano*
- 2 Ud. de *Huevos de corral*
- 2 Ud. de *Patata blanca*
- 1 Ud. de *Zanahoria*
- 2 Ud. de *Hojas de laurel*
- *Sal común*
- *Sal Maldon*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Pimienta negra molida*

Preparación

Paso 1 - Preparación

Escogeremos unos pimientos que sean lo más lisos posibles, ya que a la hora de proceder a su relleno nos facilitará esa tarea.

Los lavaremos a conciencia, al igual que la zanahoria, el puerro, así como los champiñones, que en este caso se han utilizado ya laminados.

Respecto del calabacín podemos optar por despojarlo de su piel o utilizarlo con ella. Yo he utilizado su piel.

Pelar la cebolla dulce y reservar junto a todos los ingredientes.

Paso 2 - Elaboración

Antes de empezar a manipular los ingrediente, tomaremos un recipiente con agua y sal y lo pondremos a hervir con dos huevos de corral. Haremos lo mismo con dos patatas mas bien pequeñas, añadiendo al agua una hoja o dos de laurel.

Tomaremos los pimientos y cortaremos por la parte de la cabeza tal como se indica en la fotografía, teniendo cuidado de no cortar la cabeza totalmente, y limpiaremos de semillas su interior.

Cortaremos, también, el puerro, la zanahoria, la cebolla y los champiñones, a ser posible en trozos pequeños.



Recetus - Pimientos verdes rellenos

Tu comunidad de cocina

recetus.com

En recipiente adecuado, pondremos aceite de oliva virgen a discrección, como dos o tres cucharadas soperas, ya que no conviene que quede muy aceitoso. Una vez éste se haya calentado, volcaremos todos los ingredientes que habíamos reservados, salpimentándolos al gusto.

Paso 3 - Rellenar y hornear los pimientos

En este último punto pondremos a precalentar el horno a 180 grados.

Procederemos a pelar los huevos que cortaremos en trozos pequeños.

Las patatas, también se cortarán en pequeños trozos y con la ayuda del minipimer las dejaremos con la textura de un puré.

Una vez que veamos que la verdura ya está hecha, retiraremos del fuego y verteremos el contenido también en el vaso de la minipimer, donde se encuentran las patatas en forma de puré, procediendo a triturar de nuevo, pero ligeramente, para que se puedan encontrar pequeños trozos de la verdura, adheridos al puré.

Una vez todo homogeneizado, rectificaremos de sal y pimienta si fuera necesario y con la ayuda de una cucharilla rellenaremos cuidadosamente cada uno de los pimientos.

Colocaremos todo ello en la bandeja destinada para el horno, en la que habremos colocado sobre su base una ligerísima capa de aceite, mantequilla o margarina, según el gusto. Salaremos con las escamas de la Sal Madom y lo hornearemos durante 35 o 40 minutos.

Pasado este tiempo procederemos a servirlo y... ¡a disfrutar!