elGourmet

Bell peppers verge

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil picado: 2 cdas.
Chorizos: 3 Unidades
Tomillo: 4 Ramas
Ajo: 2 Dientes
Salvia: 4 Hojas
Romero picado: 1 cdita.
Queso Parmesano Rallado: A gusto
Cebolla Morada: 2 Unidades
Sal y pimienta negra: A gusto
Aceto balsámico: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Morrones rojos: 4 Unidades
Tapenade: 1/2 cda.
Queso de Cabra: 100 g
Pan Rallado: 2 Tazas
Rúcula: 1 Paquete
Zucchinis: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Ase los morrones y una vez fríos pélelos dejándolos enteros.
- Quite la piel de los chorizos.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Corte los zucchinis en fina juliana.
- Desmenuce el queso de cabra.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los dientes de *ajo* machacados, luego incorpore la carne de los chorizos, una vez que comience a *dorar* agregue la *cebolla* y una vez transparente incorpore los zucchinis junto con el *perejil* picado, sazone con sal, pimienta negra y *romero* picado.
- Coloque en un bowl los huevos, el pan rallado, el queso parmesano, el queso de cabra y la tapenade, mezcle e incorpore luego el salteado de la carne de los chorizos.

Armado

- Retire el pedúnculo y las semillas de los morrones, luego con la ayuda de una cuchara rellénelos.

- En una placa con aceite de oliva acomode los morrones, úntelos con abundante aceite de oliva y perfume con *romero*, hojas de salvia y *tomillo*.
- Cubra con papel aluminio y cocine en horno durante 10 minutos, luego retire el papel y cocine durante 10 minutos mas.
- Coloque las hojas de *rucula* en una bowl y sazone con sal, pimienta, aceto balsámico y el aceite donde cocino los morrones, mezcle.

Presentación

- Sirva en un plato un *morrón* y acompañe con la ensalada de *rucula*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bell-peppers-verge