

Cima rellena

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Cima 1 u

Apio: 1 unidad

Pimienta: a gusto

Sal Entre Fina: a gusto

Cebollas: 2 unidad

Puerro: 2 unidad

Zanahoria: 2 unidad

Relleno

Aceite De Oliva: a gusto

Cebolla: 1 unidad

Huevos: 3 unidad

Aceitunas negras: 200 g

Pan Lacteado De Molde: 2 Rodajas

Sal: a gusto

Acelga Cocida y Escurreda: 2 atados

Diente de ajo: 1 Diente

Huevos duros: 4 unidad

Morrón Rojo: 1 unidad

Pimienta: a gusto

Queso rallado: 100 g

Preparación de la Receta

- Rehogar en sartén con aceite de oliva *cebolla*, *morrón rojo* picado , *ajo* picado, sal y pimienta.
- Ablandar y reservar
- Mezclar en un bowl *acelga cocida*, *escurreda* y *picada*, 3 huevos, queso rallado y unir.
- Agregar cubos de pan de molde sin corteza, sal, pimienta y el sofrito reservado.
- Desgrasar un poco la carne y abrir
- Colocar en una mitad el relleno bien esparcido.
- Agregar huevos duros en fila en la mitad del relleno y una hilera de aceitunas negras también.
- Doblar, cerrar, cubrir el relleno y con aguja de colchonero cocer para que en la cocción no se escape el relleno.

- Colocar en placa de horno con cebollas, zanahorias, *puerro*, *apio*, cortados rústicamente en la base.
- *Condimentar* con sal entrefina y pimienta y cocinar en horno a 180^a c por 90 minutos.
- Servir con los vegetales y una ensalada de *lechuga*, *cebolla* y *tomate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cima-rellena>