Pimientos del piquillo rellenos de carne



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 80 g
Puerro: 1/2 Unidad
Cebolla: 1/4 Unidad
Carne de cerdo: 100 g
Rodajas de pan tostado: 10 Unidades
Perejil: 10 Hojas
Carne vacuna: 200 g
Leche: 1 L
Ajo tostado reservado:
Harina: 80 grs.
Pimientos del piquillo asados: 10 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele y pique la *cebolla*.
- Pique el *puerro*.
- Pique las dos carnes.
- En una *cacerola* con aceite de oliva y sal, coloque la *cebolla* y el *puerro* a transparentar por 15 minutos a fuego bajo
- Agregue la *manteca*, deje derretir y agregue la *harina*.
- Mezcle y agregue la carne picada, mezcle bien.
- Incorpore la leche y deje cocinar revolviendo constantemente
- Deje *hervir* durante un minuto y coloque en una placa para que enfríe.
- Coloque el relleno de carne picada dentro de una manga pastelera
- Rellene los pimientos hasta un dedo del borde.
- En una placa para horno aceitada coloque los pimientos rellenos
- Cocine unos 5 minutos a 170°

Presentación

- Sirva los pimientos del piquillo rellenos sobre rodajas de pan tostado, decore con una lámina de *ajo* tostado y una hoja de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pimientos-del-piquillo-rellenos-de-carne