

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*.