Pimientos rellenos



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen:
Pimientos: 10 Unidades
Sal:
Chorizo para cocinar: 6 Rodajas
Queso Provolone picante: 1 Rodaja

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Lavamos, secamos y hacemos un corte a lo largo de los pimientos sin llegar a partirlos en dos
- Luego, cortamos el chorizo y el queso en rodajas finas y rellenamos con ellos los pimientos.
- Es importante que el chorizo sobresalga un poco del *pimiento*
- De esta manera, soltará su grasa y al mismo tiempo quedará un poco más crujiente.
- A continuación, colocamos una sartén antiadherente al fuego con un chorrito de aceite de oliva virgen a temperatura alta
- Salteamos los pimientos hasta que el queso empiece a derretirse, sobresalga y se forme una salsa rojiza y brillante del chorizo.
- Retiramos los pimientos de la sartén con ayuda de unas pinzas y emplatamos.
- Servimos y rectificamos de sal si es necesario

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pimientos-rellenos-5