

Pimientos rellenos a la riojana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Nuez Moscada: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Perejil picado: A gusto

Harina: 2 cdas.

Cebollas: 2 Unidades

Salsa de tomates: 1 Taza

Carne De Cerdo Picada: 500 g

Crema de leche: 1 Taza

Carne de vaca picada: 500 g

Pimientos de piquillo: 10 Unidades

Salsa

Mantequilla: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 300 grs.

Pimientos de piquillo: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Queme los pimientos a fuego directo hasta que la piel este completamente negra, luego pélelos, quíteles en pedúnculo y las semillas

Salsa

- Proceda con los pimientos de la misma forma que en el paso anterior.
- En una olla coloque la *crema* de leche y lleve al fuego, incorpore la *mantequilla* y los pimientos, sazone con sal y pimienta y una vez que rompa hervor cocine a fuego minino durante aproximadamente 15 a 20 minutos.
- Terminada la cocción procese con un mixer y luego cuele.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *ajo*, luego incorpore la *cebolla*, cuando comience a dorarse agregue la carne de *cerdo* y de *res*, mezcle y cocine a fuego máximo, espolvoree con *harina*, mezcle, cocine un par de minutos y añada la salsa de *tomate* y la *crema* de leche, mezcle nuevamente y una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo, sazone con nuez moscada y sal, mezcle y cocine durante aproximadamente 10 a 15 minutos, pasado el tiempo de cocción espolvoree con *perejil* picado, mezcle y retire del fuego.
- Tome un *pimiento* y con la ayuda de una cuchara rellénelo con la carne, proceda del mismo modo con el resto.
- Acomode los pimientos rellenos sobre una placa, humidézcalos con hilos de aceite de oliva y cocine en horno precalentado a 160°C durante aproximadamente 5 a 7 minutos.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación dos pimientos rellenos y salsee con la salsa, espolvoree con *perejil* picado finamente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pimientos-rellenos-a-la-riojana>