Pimientos Rojos Rellenos



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite par freìr: c/n
Cebolla: 1/2 Taza
Dientes de ajo: 2 Unidades
Jitomate molido y colado: 1 Taza
Mantequilla: 100 Gramos
Pimienta negra molida: 1/4 cdta
Queso chihuahua: 200 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Yema de huevo: 1 unidad
Carne De Cerdo Picada: 1/2 Kilo
Chorizo: 200 Gramos
Fecula De Maiz: 3 cdas
Leche: 1/2 Litro
Orégano seco: 1 Pizca
Pimientos: 8 Unidades
Sal: 1 Pizca
Semillas de cilantro tostadas: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Abrir los pimientos, limpiar bien su interior.
- Freír en el aceite el *ajo* y la *cebolla*, añadir la carne molida, el chorizo desmenuzado y por último el *jitomate* molido, la pimienta, el *orégano*, la sal y las semillas de *cilantro* y mezclar.
- Para hacer la salsa blanca freír la fécula de maíz en *mantequilla* sin que se dore.
- Agregar la leche hervida sin dejar de mover durante tres minutos, y por último añadir la yema disuelta en un poco de la misma leche con sal y pimienta.
- Agregar entones la *crema*.
- Rellenar y cubrir los pimientos rellenos con la salsa blanca, espolvorear con el queso y hornear durante media hora a 150ª C o 300º F

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