

# Pimientos Rojos Rellenos

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Aceite par freir:** 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 entonces la *crema*.
- Rellenar y cubrir los pimientos rellenos con la salsa blanca, espolvorear con el queso y hornear durante media hora a 150<sup>a</sup> C o 300<sup>o</sup> F

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