Ración de pimientos del piquillo rellenos de carne



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Pimientos del piquillo asados: 5 Unidades
Pimientos del piquillo rellenos de carne: 8 Unidades
Caldo de verduras: 1 Taza
Perejil picado: 1 cda.
Aceite De Oliva: 20 cc

Preparación de la Receta

- Corte los pimientos en tiras finas.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue el *ajo*
- Agregue los pimientos, saltee por dos minutos y añada el caldo de verduras
- Coloque en un procesador, agregue aceite de oliva y procese
- En una cazuela de barro disponga los pimientos rellenos y agregue la salsa.

Presentación

- Sirva espolvoreado con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/racion-de-pimientos-del-piquillo-rellenos-de-carne