

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:30
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pimientos-de-piquillo-rellenos-de-carne.html>

Pimientos de piquillo rellenos de carne

INGREDIENTES

- 12 pimientos de piquillo
- 1/2 kilo de carne de ternera picada
- 1 berenjena
- 2 tomates medianos
- 1 cebolla mediana
- 100 grs. de queso gruyere rayado
- Sal, pimienta y orégano
- Aceite

Para la salsa:

- 2 tomates
- 1 cebolla
- 1 puerro
- El caldo de las latas de los pimientos utilizados
- 100 grs. de nata
- 1 cubito de caldo de carne
- 1/2 vasito de vino blanco Montilla-Moriles
- Sal, pimienta
- Aceite

PREPARACIÓN

Dorar en aceite la cebolla y el ajo finamente picados, añadir el tomate sin piel también picadito.

Cuando esté hecho el sofrito añadir la carne picada hasta que este cocida. Añadir la pulpa de la berenjena previamente cocida y el queso rayado. Salpimentar y añadir orégano al gusto.

Rellenar los pimientos con estos ingredientes y colocar en una fuente.

Para la salsa, hacer un sofrito con la cebolla, el puerro y los tomates, añadir el vino y el cubito de carne. Salpimentar, triturar y pasar por el chino.

Añadir la nata y rectificar de sal y pimienta.

Cubrir los pimientos con la salsa y gratinar al horno.