

.PIMIENTOS RELLENOS:

Ingredientes:

Para el relleno:

24 pimientos del piquillo para rellenar
200 gr. de carne de ternera, otros 200 gr. de carne de cerdo (ambas picadas), 125 gr. de jamón de York,
1 hoja de laurel, $\frac{1}{2}$ cubilete de aceite
 $\frac{1}{2}$ cebolla, 1 diente de ajo, $1 \frac{1}{2}$ cubilete de tomate triturado
 $1 \frac{1}{2}$ cubilete de leche, $\frac{1}{2}$ cubilete de jerez
1 cucharada de concentrado de tomate, 2 cucharada de harina

Para la salsa:

$\frac{1}{2}$ cubilete de aceite, 1 cebolla grande, 1 zanahoria
2 cucharadas de concentrado de tomate
 $\frac{1}{2}$ hoja de laurel
2 $\frac{1}{2}$ cubilete de agua, $\frac{1}{2}$ cubilete de jerez seco
1 pastilla de caldo de carne
1 cucharada de harina, perejil

Preparación:

Trocear el jamón, póngalo en el cestillo con las dos carnes picadas y la hoja de laurel, resérvelo.

Ponga en el vaso del TH $\frac{1}{2}$ cubilete de aceite, $\frac{1}{2}$ cebolla, un diente de ajo, $1 \frac{1}{2}$ cubilete de tomate triturado y una cucharada de concentrado de tomate. Triture en V-5 unos segundos e introducir el preparado que tenemos reservado en el cestillo y programar V-4, 100°. 5', añadir a través del cestillo la leche y el jerez, volver a poner V-5, 100°, 12' hasta comprobar que las carnes estén hechas.

Sacar el cestillo y reservar, echar la harina, una pastilla de caldo o sal, pimienta y volver a programar 5' mas a 100° V-4.

Sacar la hoja de laurel del cestillo y volcar todo en el vaso, mezclar con la espátula, rectificar la sazón y con esta mezcla rellenar los pimientos, cerrarlos con un palillo y ponerlos en una fuente de horno, mientras haremos la salsa para cubrirlos.

Salsa:

Poner dentro del vaso TH ,que no hará falta lavarlo todos los ingredientes menos el agua y el jerez, programar V-4 , 100°, 7' .

Pasado el tiempo eche el agua, el jerez, la harina y una pastilla de caldo, poniendo 5' mas a 100°, V-4. Rectifique la sal y ponga hojas de perejil troceado.

Vuelque toda la salsa sobre los pimientos y meter en el horno hasta que de un hervor.