Pimientos rellenos de carne

Nombre de la receta

Pimientos rellenos de carne

Tiempo

75 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

Leche

Descripción

Pimientos al horno rellenos de carne y gratinados con queso.

Ingredientes

- 3 pimientos verdes o rojos
- 500 gramos de carne picada
- 1 cebolla mediana
- 1 pimiento verde italiano
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 2 cucharadas soperas de coñac o brandi
- 2 cucharadas soperas de tomate frito

- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 150 gramos de queso para gratinar
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo

Pasos

1 En primer lugar prepararemos nuestros pimientos. Para ello los cortaremos en 2 de forma longitudinal. Quitaremos con cuidado las pepitas y las telillas sobrantes. Podemos utilizar pimientos verdes o rojos o ambos como en este caso pero procurando que sean de tamaño similar.

2 A continuación preparamos la carne. Para ello ponemos en una sartén 2 cucharadas de aceite y ponemos a pochar la cebolla, el pimiento italiano y el ajo.

3 Una vez hecho el sofrito de verdura, añadimos la carne picada. Salpimentamos al gusto y la rehogamos con el sofrito. Una vez dorada sin hacerla demasiado añadimos el chupito de coñac y esperamos a que evapore el alcohol 1 minuto.

4 Ahora añadimos el pimentón y removemos.

5 Por último incorporamos el tomate frito, removemos y ya tenemos preparado el relleno.

6 Pasamos a rellenar los pimientos y los metemos en el horno durante unos 45 minutos o hasta que el pimiento esté asado a nuestro gusto. El horno lo tendremos bajo, a 170º y con fuego sólo por debajo. Si mientras se está haciendo vemos que se tuesta demasiado la carne, tapamos con un poco papel de aluminio los pimientos.

7 Una vez los pimientos estén asados a nuestro gusto, sacamos y ponemos por encima queso para gratinar del que queramos. Volvemos a meter en el horno con el fuego de gratinas y en cuanto esté dorado sacamos y ya tenemos listo nuestro rico plato de pimientos rellenos.

Observaciones o consejos

Para el relleno podemos utilizar el tipo de carne que más nos guste. En este caso lleva cerdo.

Autor

Matilde Linares