

pimientos de piquillo rellenos de carne



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Violeta Lopez R



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

También se puede incorporar a la carne verduritas picadas(calabacín, zanahoria, berenjena,...)

Descripción:

Muy socorrida para cenar alguna noche, fácil de preparar y buenisimos!

Ingredientes para 2 personas :

- 1 bote o lata(entran como 6-8) de bote pimientos enteros de piquillo
- media bandeja de carne picada
- 1 brik pequeño de tomate frito
- media cebolla
- 1 ajo
- de brik o hacerla casera de bechamel
- espolvorear de sal, pimienta y especias
- 1 chorrito de vino tinto
- espolvorear de queso rallado emmental
- media cucharadita de pimentón dulce

Preparación:

Paso 1

En una sartén con un poco de aceite sofreimos la cebolla picadita y el ajo. Una vez sofrito, incorporamos la carne picada y salpimentamos, también podemos echarle todo tipo de especias(hierbas provenzales, eneldo, perejil, oregano,...), también media cucharadita de pimentón dulce. Remover y dejar que se haga la carne, cuando esté echamos el tomate y un chorrito de vino tinto o lo que tengamos a mano(vino blanco, ..) Abrimos la lata o bote de pimientos enteros, y del caldillo que traen se lo echamos un poquito al sofrito de carne para que coga sabor. Los vamos rellorando con el preparado y reservamos. Hacer la bechamel o comprarla ya echa. Echarla por encima de los pimientos y cubrir con queso rallado. Gratinar en horno a 180° Listos!