

# Pincho de pimiento relleno al horno



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Daniel Olmedo M **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

También se puede servir sobre una cama de salsa de tomate.

## Descripción:

"Una manera diferente de degustar los pimientos y la tortilla de patata"

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 Pimientos italianos (verdes)
- 2 Patatas grandes
- 3 huevos
- Aceite de girasol
- 250 gr de Bacon a daditos
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Coger los pimientos con cuidado y con un cuchillo sacar la tapa de arriba limpiarlos bien de pepitas con cuidado que no se rompan, aclararlos con agua y dejarlos escurrir.

### Paso 2

Aparte se fríen las patatas y la cebolla para hacer la tortilla. Una vez estén hechas se escurren bien de aceite y se le añaden a un bol que previamente tengamos preparado con los huevos batidos y el bacón a dados mezclar todo bien (añadir una cucharada de agua por cada huevo antes de batir y si hiciera falta mas huevo se le puede añadir ).

### Paso 3

Una vez mezclado rellenar los pimientos con cuidado ayudándose de una cucharilla de las de café. Se colocan en una bandeja de horno y hornear sobre 15 minutos a 180°C según horno y gusto, menos hecha mas hecha ir

*controlando.*

#### **Paso 4**

*Una vez fuera se puede servir el pimiento cortado a rodajas y ensartadas en palillos de brocheta.*