

Pincho de pimiento relleno al horno



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

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.