PIMIENTOS RELLENOS DE CARNE

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

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:
Muy refrescante el toque del crujiente de queso.

Ingredientes para 4 personas :

- **4 PIMIENTOS DE ASAR**
- **1/2 K *de* CARNE PICADA DE TERNERA**
- **250 ML *de* NATA LÍQUIDA**
- **1 DIENTE DE AJO**
- **4 HUEVOS**
- **PEREJIL**
- **SAL Y PIMIENTA**
- **ACEITE DE OLIVA**
- **PARMESANO RAYADO**

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180º. Cortar los pimientos por arriba, vaciarlos y lavarlos.

Paso 2

Poner el aceite en una sartén, añadir el ajo picado a fuego lento y cuando se dore un poco, añadir el picadillo previamente mezclado con un poco de sal y perejil picado y salpimentar.

Paso 3

Cuando la farsa esté casi hecha, añadir la nata líquida. Dejar que se espese todo, y cuando esté listo, rellenar los pimientosdejando unos centímetros para el huevo y salpimentarlo.

Paso 4

Verter un poco de aceite en una bandeja apropiada, colocar encima los pimientos, y meterlos al horno.

Paso 5

Cuando estén listos, añadir el queso rallado y volver a introducirlos al horno para que se gratinen.