

PIMIENTOS RELLENOS DE CARNE



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** karmela



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

Precalear el horno a 180°. 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 pimientos dejando 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.