

# PIMIENTOS RELLENOS DE CARNE



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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Miriam25



**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 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 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.*