

Creador: Recetízate **Recetizador:** Lucía Atienza



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

¿Quién quiere comerse unos riquísimos pimientos rellenos?

Ingredientes para 2 personas :

- 8 Pimientos de Piquillo
- 150 gramos de Carne picada
- 1 Cebolla
- Salsa de Tomate Orlando
- 1 diente de Ajo
- Tomillo
- Vino blanco
- Harina
- Sal
- Pimienta
- Nata líquida Pascual

Preparación:

Paso 1

Picamos la cebolla y la echamos a una sartén con aceite de oliva. Picamos el ajo y lo añadimos a la sartén

Paso 2

Cuando la cebolla y el ajo estén medio pochados añadimos la carne picada y una vez hecha, la salsa de tomate para que se impregne de todos los sabores. Añadimos al final el tomillo y dejamos a fuego lento otros 10 minutos

Paso 3

Cogemos los pimientos y los rellenamos con la salsa que hemos realizado previamente.

Paso 4

Echamos por encima una brick pequeño de nata y lo metemos al horno 10 minutos, previamente pre-calentado.