# Pimientos rellenos de carne

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

**Creador:** Recetízate **Recetizador:** Pilar Concha Me

**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.***