

pimientos de padron rellenos



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

Creador: karmela



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

lavar lavar y hacer un corte de arriba a abajo en los pimientos y rellenar con el queso despues lo untas en harina , huevo y por ultimo en pan rallado y freir en aceite bien caliente,escurrir en papel de cocina y servir

Ingredientes para 4 personas :

- 500gr pimientos de padron
- Queso batido o philadelphia
- - Harina - Pan rallado
- - Huevo para rebozar
- , aceite de oliva y sal.

Preparación:

Paso 1

es un aperitivo muy rico y original