

Creador: Silueta Bimbo **Recetizador:** Cristina Terrón



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

La tradicional receta de pimientos rellenos, con nuestro toque Silueta.

Ingredientes para 4 personas :

- Pimientos del piquillo
- Queso Mascarpone
- Nueces peladas
- miel
- Rúcula
- Nata
- Pan de molde integral Silueta
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Para el relleno: metemos en la thermomix el queso mascarpone, dos rebanadas de Pan Integral Silueta cortadas a cuadritos, un chorrito de nata y unas cuantas nueces. Trituramos hasta conseguir una textura consistente para el momento de rellenar los pimientos no se salga la mezcla.

Paso 2

Al final le añadimos la miel hasta dejarla al punto de dulzor que deseamos.

Paso 3

Para los pimientos: sacamos los pimientos y los escurrimos un poco. Les quitamos, si hubiesen, restos de piel y de pepitas. Con un cuchillo cortamos para cuadrarlos y para que nos sea más fácil a la hora de rellenarlos.

Paso 4

Para la salsa: cogemos un par de pimientos y los recortes sobrantes y los trituramos con un chorrito de nata hasta conseguir una salsa densa. Le añadimos sal y pimienta.

Paso 5

Para el montaje: en un plato pintamos con un poco de la salsa de piquillo, y colocamos encima los pimientos cortados longitudinalmente. Añadimos unas nueces, las hojas de rúcula y unas gotas de miel.