

Creador: Paco Llull **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Pueden decorarse con perejil o también con unas hojas de menta.

Descripción:

Fácil, casera y saludable, ideales para combinar con arroz salvaje.

Ingredientes para 5 personas :

- 5 pimientos de diferentes colores
- 1 bandeja de picadillo de carne de ternera
- 1 manojo de perejil
- 250 ml. de nata líquida culinaria President
- Aceite de oliva virgen Carbonell
- Sal
- 1 diente de ajo
- Pimienta negra molida
- Queso rallado

Preparación:

Paso 1

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.

Paso 3

Sazonar con un poco de pimienta negra molida y mientras se hace, encender el horno a 180°.

Paso 4

Cuando el picadillo esté casi hecho, añadir la nata líquida. Dejar que se espese todo, y cuando esté listo, rellenar los pimientos con la mezcla.

Paso 5

Verter un poco de aceite en una bandeja apropiada, colocar encima los pimientos, y meterlos al horno.

Paso 6

Añadir el queso rallado y volver a meterlos al horno para que se gratinen. Vigilar que se cuezan y se doren poco a poco.