

Creador: Luis Muñoz **Recetizador:** Sagrario



Descripción:

Ideales para tomar como entrante o aperitivo.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Espolvorear con queso rallado y darles un golpe de horno.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Pimientos de Piquillo
 - 1 Berenjena
 - 100 gr de Queso Provolone
 - 2 Huevos Cocidos
 - 12 Aceitunas Negras
 - 40 gr de Queso Parmesano rallado
 - 1 diente de Ajo
 - 3 cucharadas de Aceite de Oliva
 - 1 ramito de Albahaca
 - Sal
 - Pimienta
-

Preparación:

Paso 1

Picar muy menudo los huevos cocidos, el provolone, la albahaca y las aceitunas. Mezclarlo todo en un cuenco y añadir el pan rallado y la pimienta.

Paso 2

En una sartén con un poco de aceite se fríe el el ajo picado y la berenjena cortada en trocitos pequeños. Cuando esté bien frita se escurre bien y se añade junto con el queso parmesano al cuenco con el resto de los ingredientes.

Paso 3

Se mezclan bien todos los ingredientes, se rellenan los pimientos cuidadosamente y se adorna con unas hojitas de albahaca.