Piquillos Rellenos

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

Creador: Luis Muñoz **Recetizador:** Didi



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.

Descripción:
Ideales para tomar como entrante o aperitivo.

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 sarten 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.