

**Creador:** Luis Muñoz **Recetizador:** David Neto



## 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 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.