



Pimientos rellenos

Pimientos rellenos

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

12 pimientos morrones, 250gr. de carne picada de cerdo, 2 vasos de arroz blanco, 2 yemas de huevo, 1 diente de ajo, 1 cebolla, perejil, una taza pequeña de puré de tomate, sal, pimienta molida, aceite y 1 vaso de vino blanco.

Pasos a seguir:

- 1) Hervir agua en una olla, echar el arroz y dejar cocer hasta que empiece a estar blando. Escurrir el agua y dejar el arroz en un recipiente.
- 2) Picar la cebolla y el perejil y triturar el ajo.
- 3) Calentar aceite en una sartén, dorar la cebolla, añadir la carne picada y sofreír sin dejar de remover. Echar sal y pimienta al gusto.
- 4) Se añade el arroz hervido anteriormente y el perejil.
- 5) Se mezcla bien y se retira la sartén del fuego.
- 6) Se añaden las 2 yemas de huevo y se deja enfriar.
- 7) Con esta mezcla se rellenan los pimientos (cortados a la mitad, a lo largo o a lo ancho, y limpios).
- 8) Disponer los pimientos en una cazuela de barro.
- 9) En una sartén con aceite, se calienta el puré de tomate con un poco de ajo y perejil.
- 10) Se cubren los pimientos con el puré de tomate.
- 11) Poner la cazuela sobre el fuego y cuando empiece a hervir se echa por encima de los pimientos un chorro de aceite y el vino blanco.
- 12) Se deja la cazuela a fuego lento 30 minutos, aproximadamente, removiendo cada poco tiempo.
- 13) Retirar del fuego y listos para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/pimientos-rellenos-77.php>