Receta de Pimientos Verdes Rellenos

15 Jul 2019

Buenos días a tod@s, para comenzar la semana os dejo una sabrosa y rica receta de **Pimientos Verdes Rellenos,** espero que os guste y la preparéis en casa para vuestra familia.

Ingredientes

- Pimientos verdes alargados (cinco o seis)
- Mantequilla para untar la bandeja
- **Para el relleno:**
- Carne picada de cerdo (250grs)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Cebolla (una pequeña)
- Huevos (uno)
- Perejil (tres o cuatro ramitas)
- Pimienta negra (un toque)
- Sal (al gusto)
- Pan rallado (si la masa queda blanda)
- **Para la salsa:**
- Ajos (dos dientes)
- Cebolleta (una)
- Tomate triturado (250 grs)
- Vino blanco (un vasito)
- Sal

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180 ºC
2. Limpiar los pimientos verdes, secar y untarlos un poco de aceite
3. Picar la cebolla, los dientes de ajo y el perejil, partir el huevo y dejarlo en un pequeño envase
4. En una bandeja, poner los pimientos y dejar asar al horno (arriba y abajo) sin que se hagan demasiado, dejar enfriar y pelarlos
5. En un bol, mezclar la carne picada, la cebolla, el ajo, el huevo, perejil, pimienta (poca), sal y pan rallado
6. Mezclar hasta que esté homogéneo y reservar
7. Quitar la piel a los pimientos
8. Rellenar los pimientos con la masa, abriendo en un lateral
9. Untar la bandeja para el horno y colocar los pimientos

10. Partir por la mitad los tomates maduros, para rallarlos a continuación
11. En una sartén con no demasiado aceite, poner la cebolla picada y el diente de ajo picado, un poco de sal, bajar el fuego y rehogar
12. Antes de que se dore, poner el vino blanco unos cinco minutos y así reducir
13. A continuación, añadir el tomate triturado y dejar cocer a medio fuego
14. Rellenar con la salsa.
15. Poner el horno a 200 ºC e introducir la bandeja, durante unos 15-20 minutos
16. Sacar del horno y emplatar
17. Servir y....buen provecho!!!