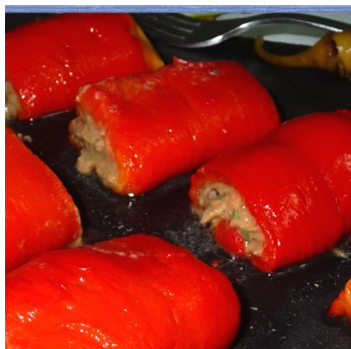


Será por recetas



Pincho de pimiento

Tapas y Pinchos, Recetas fáciles

 4 Personas

 55 Minutos

 Fácil

 Enviada el 14/05/2012

Ingredientes

- 2 pimientos rojos grandes
- 175 g de queso de cabra
- Pimienta negra
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 ramitas de orégano
- 1 limón
- Sal

Elaboración

Primero lavar los pimientos, desechar los rabillos, cortarlos por la mitad, quitar las pepitas y finalmente córtalos en 4 tiras.

A continuación poner 3 cucharadas de aceite en una sartén y rehogar el pimiento tapado y a fuego lento, durante 10 minutos o hasta que veas que este hecho pero que no se ablande. Dejar enfriar en la sartén. Mientras tanto lavar el limón, secarlo, rallar la piel y exprimirlo.

Desmenuzar el queso y mezclarlo con una cucharada con el aceite, la ralladura del limón y el zumo. Agregar el orégano y condimentar el relleno con sal, poner más zumo si es necesario y mucha pimienta.

Ecurrir el jugo del pimiento, coger el relleno, enrollarlo con el pimiento, sujetarlo con un palillo y dejarlo reposar durante 1 hora antes de servirlos.



Autor receta de Pincho de pimiento

BlueTropical

 50 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 23/04/2012