

Será por recetas



Pimientos rellenos

Tapas y Pinchos, Recetas de verduras

 4 Personas

 60 Minutos

 Media

 Enviada el 14/05/2012

Ingredientes

- 6 pimientos rojos alargados
- 6 dientes de ajo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 100 g de cada uno de los ingredientes: aceitunas rellenas, alcaparras y pasas
- 2 cebollas
- 3 cucharadas de tomate concentrado
- Pimienta

Elaboración

Primero lavar los pimientos, echar aceite en una sartén y sofreírlos. Cortar la parte superior y despepitálos. Reservar. Pelar las cebollas, los ajos, picarlos bien y mezclarlos con las aceitunas, las pasas y las alcaparras picadas.

A continuación quitar las semillas a la guindilla, desmenuzarla y añadir al relleno, Poner el relleno en un cazo con el concentrado de tomate, sal y dejarlo a fuego lento hasta que el líquido se haya evaporado. Rellenar los pimientos y dejarlos reposar antes de servir.



Autor receta de Pimientos rellenos

Quanttron

 53 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 02/04/2012