



<https://www.mepillasquisando.com>



RIGATONI RELLENOS



INGREDIENTES:

½ K. de Macarrones.
100 gr. De Pollo.
100 gr. De Ternera.
100 gr. De Cerdo.
Higaditos o paté.
Coñac o Brandy para el sofrito.
Bechamel.
1 Cebolla.
1 Pimiento verde.
Queso Rallado.
Sal y Pimienta molida.
Mantequilla.

ELABORACIÓN:

Cocemos los macarrones según costumbre, procurando dejarlos un poco duros, teniendo en cuenta que luego van al horno. Hacemos un sofrito y una vez hecho, le incorporamos la carne picada (pasamos por la picadora de carne), la sofreímos y añadimos el brandy, que evapore el alcohol y añadimos la bechamel, salpimentamos y reservamos caliente. Untamos una tartera con un poco de mantequilla y disponemos los macarrones verticalmente hasta rellenar por completo. A continuación vamos disponiendo el sofrito con la carne sobre los macarrones, procurando que entre en todos, nos podemos ayudar con un palillo de pinchitos con la parte posterior. O utilizar una manga pastelera. Una vez rellenos espolvoreamos con queso rallado, precalentamos el horno y lo introducimos a 180° con grill durante 5-10 minutos, cuidando no quemar el queso.

<https://www.mepillasquisando.com>