



<https://www.mepillasguisando.com>



PIMIENTOS RELLENOS



INGREDIENTES:

- 8 Pimientos medianos Italianos.
- ½ Kg. de carne picada (al gusto).
- 1 Latilla de paté a la Pimienta.
- 4 Dientes de ajo.
- 1 Vasito de Vino blanco.
- Sal y Pimienta.
- 2 Cebollas medianas.
- 1 Bote de Setas en conserva.
- 2 Zanahorias.
- 1 Huevo.
- Pan rallado.

ELABORACIÓN:

Picamos una cebolla y los ajos, ponemos a pochar en un poco de aceite, cuando esté añadimos la carne, dejamos hacer 4 minutos y añadimos el vino, dejamos evaporar el alcohol, añadimos el paté y pasamos al vaso batidor y trituramos hasta conseguir una crema. Pasamos la crema a una manga pastelera y reservamos. En una sartén ponemos la otra cebolla muy picada y la zanahoria hecha daditos pequeños, pochamos y cuando falte poco a la zanahoria añadimos las setas. Una vez hecho todo lo trituramos junto con el caldo de las setas en conserva. Cortamos la cabeza de los pimientos, limpiamos de semillas y rellenamos con la manga pastelera, sellamos la boca con huevo y pan rallado y freímos en abundante aceite. Servimos con la salsa de setas y unas patatas fritas.

<https://www.mepillasguisando.com>