



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1077 - PIMIENTOS RELLENOS DE QUESO EMMENTAL



### INGREDIENTES:

8 Pimientos rojos.  
350 gr. de Queso Emmental rallado.  
3 Huevos.  
200 gr. de Queso azul.  
250 gr. de Foie-gras.  
Sal y Pimienta.

### ELABORACIÓN:

Partimos los pimientos por la parte superior y vaciamos. En un recipiente hondo mezclamos el queso rallado, el foie-gras, el queso azul, los huevos y salpimentamos, mezclando bien todos estos ingredientes. Con esta pasta rellenamos los pimientos y los disponemos en una fuente. Introducimos en el microondas y le damos a máxima potencia unos 15 minutos. Controlando que queden tiernos. Podemos acompañar con unas rebanadas de picatostes.

<https://www.mepillasquisando.com>