



Pimientos del piquillo rellenos de carne

Descripción

Ingredientes

- Pimientos del piquillo
- 250 gr. de carne picada
- 40 gr. de harina
- 1 cebolla
- 60 gr. de mantequilla
- 1/2 litro de leche
- sal, pimienta y nuez moscada
- harina y huevo

Elaboración

1. Picar la cebolla y pochar en aceite. Añadir la carne picada.
2. Cuando pierda el color a crudo, añadir la mantequilla y la harina. Dejar cocer 5 minutos a fuego suave. Añadir la leche y espesar, a fuego medio. Una vez terminada, salpimentar.
3. Rellenar los pimientos y rebozarlos con harina y huevo. Napar con una salsa (Vizcaína, de piquillos, verde o roja).