



# Pimientos del Piquillo Rellenos de Carne

## INTRODUCCIÓN

Los Pimientos del Piquillo Rellenos de Carne son un plato clásico de la cocina navarra que combina la suavidad de los pimientos con un relleno sabroso y reconfortante. Esta receta tradicional es una celebración de los ingredientes locales y la cocina casera, perfecta para una comida familiar o una ocasión especial durante las fiestas navideñas. ¡Prepárate para deleitar tus sentidos con esta deliciosa creación culinaria!

# TIEMPO TOTAL DE ELABORACIÓN

Tiempo de preparación: 15-20 minutos.

Tiempo de Relleno de los pimientos: 10-15 minutos

Tiempo de cocción: entre 30-45 minutos.

Tiempo total: Entre 55 minutos a 1 hora 20 minutos.

## DIFICULTAD DEL PROCESO

Dificultad: Media. Requiere algo de habilidad en la cocina, pero sigue siendo accesible para cocineros aficionados con un poco de paciencia y atención al detalle.

## CANTIDAD DE PLATOS PARA LOS QUE DA DE RESULTADO LA RECETA

Esta receta de Pimientos del Piquillo Rellenos de Carne es ideal para 6 personas.

## INGREDIENTES

12 Pimientos del Piquillo.

300 gramos de carne picada de ternera.

1 cebolla grande, picada.

2 dientes de ajo, picados.

2 tomates maduros, pelados y picados.

50 gramos de jamón serrano, picado.

50 gramos de pan rallado.

1 huevo.

Aceite de oliva virgen extra.

Sal y pimienta al gusto.

Queso rallado (opcional, para gratinar).

## ELABORACIÓN

Escurre los Pimientos del Piquillo y colócalos en una bandeja para hornear, reservándolos para más tarde.

En una sartén grande, calienta un poco de aceite de oliva a fuego medio.

Agrega la cebolla picada y los ajos picados, y sofríelos hasta que estén dorados y fragantes.

Agrega la carne picada de ternera a la sartén y cocínala hasta que esté dorada y bien cocida.

Añade los tomates picados y el jamón serrano picado a la sartén, y cocina hasta que se forme una salsa espesa.

Sazona con sal y pimienta al gusto y cocina durante unos minutos más para que los sabores se mezclen.

Rellenando los Pimientos:

Precalienta el horno a 180°C (350°F).

Rellena cada Pimiento del Piquillo con la mezcla de carne preparada.

Coloca los pimientos rellenos en la bandeja para hornear.

Preparación de la Cobertura:

En un bol pequeño, bate el huevo.

Añade el pan rallado al huevo batido y mezcla bien para formar una pasta suave.

Cubriendo y Horneando:

Cubre cada pimiento relleno con la mezcla de huevo y pan rallado.

Opcional: Espolvorea queso rallado sobre los pimientos para un toque extra de sabor.

Hornea en el horno precalentado durante aproximadamente 20-25 minutos, o hasta que los pimientos estén tiernos y la cobertura esté dorada y crujiente.

Servir y Disfrutar:

Retira los pimientos del horno y sírvelos calientes.

¡Prepárate para recibir elogios por esta deliciosa creación culinaria navarra!

Los Pimientos del Piquillo Rellenos de Carne son una joya de la gastronomía navarra, que combina la suavidad de los pimientos con un relleno rico y sabroso. Con esta receta, podrás recrear en tu propia cocina el sabor y la tradición de Navarra en cada bocado.