

ENTRADAS

PIMIENTO RELLENO ESTILO MEDITERRÁNEO



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 1 cebolla cortada en cubos
- 1/4 de pimentón amarillo
- 1/4 de pimentón verde
- 1/4 de pimentón rojo
- 1 cucharadita de sal de mar
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de paprika
- Aliños que más te gusten
- 500 g de espinaca
- 1 tarro de tomates en conserva
- 1 taza de lentejas negras
- 500 g de carne molida mezclar todo

Preparación

- En un sartén grande poner un chorro de aceite de oliva + 1 cebolla cortada en cubos + 1/4 de pimentón amarillo + 1/4 de pimentón verde + 1/4 de pimentón rojo + 1 cucharadita de sal de mar + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo + 1 cucharadita de paprika + los aliños que más te gusten.



- Revolver y agregar 1 taza de arroz y granear o “marcar” por 5 min o hasta que notes un punto blanco en el centro de los granos de arroz. Agregar 500 gr de espinaca sin los tallos (puede ser las hojas enteras o picadas).
- Mezclar todo y cocinar un par de minutos hasta que se cocinen las espinacas y disminuya su volumen. Agregar 1 tarro de tomates en conserva, mezcla y retira del fuego.
- Poner todo en un bowl y agregar 1 taza de lentejas negras ya cocidas o las de número cuatro o las que más te gusten + 500 g de carne molida mezclar todo. Reservar.
- Hacer un corte con forma de triángulo, a lo largo de los Sweet Palermo, sacar las nervaduras y las semillas del interior y rellenar con la mezcla.
- Verter un tarro de salsa de tomate (comprada o hecha en casa) + el mismo tarro lleno de agua para diluir. Acomodar los pimentones rellenos y con una cuchara bañar con la salsa de tomates diluida.
- Tapar con alusa y llevar al horno a 230 o 240° por 1 hora o hasta que el arroz esté listo. Sacar del horno, retirar el Alusa y rayar queso parmesano, poner montoncitos de ricota y rayar más queso parmesano, polvorear con cilantro picado y llevar al horno nuevamente hasta dorar.
- ¡Si quieres una VERSIÓN VEGGY no agregues carne!

