pimientos, rellenos, carne, arroz

Pimientos Rellenos

Ingredientes

- 5 Pimientos
- 1 Cebolla
- pimienta
- sal
- 1 clavo
- laurel
- 1 tomate
- 1/2 kg de carne picada
- 2 vasos pequeños de arroz (queda más suelto si es vaporizado)
- 2 dientes de ajo
- aceite

Elaboración

- Cortamos la parte superior del pimiento y les quitamos las semillas del interior
- Salpimentamos la carne picada
- en un sartén con aceite vamos friendo la cebolla.
- Cuando este pocha la cebolla echamos la carne, los ajos, la pimienta en grano y el clavo
- Una vez que la carne esté medio hecha, echamos el tomate y el laurel
- Cuando veamos que el tomate se deshace echamos el arroz y revolvemos
- Pasado un par de minutos retiramos del fuego.
- Rellenamos los pimientos con el refrito y ponemos en la olla lenta
- Programamos 3h en alta

Hay otra opción más rápida , que consiste en rellenar los pimientos con la mezcla de la carne salpimentada y el arroz en crudo. Le añadimos 50g de tomate frito y programamos la olla 4h en alta y posteriormente dejamos 1/2 h de reposo

From:
https://wiki.intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
https://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:lenta:pimientos

Last update: **032024/04/ 22:51**