

Chiles rellenos

Ingredientes

- 7 g de mantequilla, para engrasar el horno
- 1 pimiento verde de campana
- ½ cda aceite de oliva
- ¼ cebolla amarilla
- ½ diente de ajo
- 150 g de carne molida
- 50 g de tomates triturados
- sal, ajo y la pimienta
- 50 g (100 ml) de queso rallado

Instrucciones

- Precaliente el horno a 400°F (200°C).
- Cortar los pimientos por la mitad, descartar las semillas y colocar los pimientos en un plato de hornear engrasado.
- Rocíe el aceite de oliva encima de los pimientos y colóquelos en el horno mientras prepara el relleno. Si prefiere un pimiento crujiente, puede saltarse esto y simplemente hornearlos después de haberlos llenado.
- Picar la cebolla y el ajo finamente.
- Calentar el aceite de oliva en una sartén, añadir las cebollas finamente picadas y el ajo y freír hasta que esté suave. Agregar la carne picada.
- Freír durante 5 minutos o más, y añadir ajo, sal y pimienta. Dejar hervir a fuego lento durante 10 minutos.
- Retirar del fuego y remover la mitad del queso.
- Rellenar los pimientos con la mezcla molida-carne, espolvorear el queso en la parte superior y volver al horno.
- Hornee durante otros 25 minutos, hasta que el queso se haya derretido.
- Servir con una cucharada de crema agria y algunas hojas verdes.

