

Pimientos rellenos (chef-o-matic)

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Categoría: Chef o matic · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0	
2 dientes	Ajos
	Sal
4	Pimiento — medianos amarillos
0,50	Pimiento — italiano
	Pimienta negra
	Nuez moscada
50 gr	Nata
500 gr	Champiñones
0,50	Cebollas
250 gr	Carne picada
1	Calabacines — trozo
6 loncha/s	Bacon
1	Tomate

ELABORACIÓN

Laminamos los champiñones excepto dos, los echamos a la cubeta, picamos todo el bacon del cual la mitad echamos con los champiñones.

En un bol mezclamos la carne previamente sazonada con todas las verduras muy picaditas (pimiento verde, los dos champiñones, calabacín, cebolla, ajo, tomate, sazonamos y agregamos la nata y la nuez moscada, mezclamos todo muy bien y rellenamos con esto los pimientos.

Regamos con un hilo de aceite y colocamos los pimientos con la abertura hacia arriba, programa 91, una hora. Pasado este tiempo podemos poner un poco de mozzarella encima de cada pimiento y cerrar la cubeta, con el mismo calor que queda se fundirá.