

Pimientos rellenos (chef-o-matic)

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.