MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Pimientos rellenos a los 2 quesos

30min 4 raciones

Ingredientes

- Pimientos verdes redondos
- Zanahoria
- Puerro
- Ajo
- Pimiento
- Carne picada (de carnicería)
- Salsa de tomate
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Aove
- Queso gorgonzola
- Queso viejo añejo

Elaboración

1. Cortamos los pimientos haciéndoles un sombrero, vaciamos de semillas y llevamos a la airfryer a 160° durante 20 minutos para que se asen
2. Mientras tanto, pelamos y picamos las verduras
3. En una sartén con aove rehogamos en orden: ajo y puerro, zanahoria y pimiento verde; a la vez sazonamos con sal, pimienta y orégano la carne picada
4. Cuando las verduras estén bien blanditas, incorporamos la carne y la hacemos a fuego fuerte, echamos la salsa de tomate y mezclamos bien
5. Apagamos el fuego y ponemos unos trozos de gorgonzola en la mezcla y dejamos que se vayan deshaciendo
6. Rallamos una cuña de un buen queso
7. Rellenamos hasta arriba nuestros pimientos, les ponemos el queso rallado y metemos a la airfryer (u horno) a 200° durante 8 minutos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy