MARÍA



Momias rellenas

30min 4 raciones

Ingredientes

- Pimientos de Padrón
- Queso crema
- Queso rallado
- Tomate triturado o natural
- Hojaldre
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1. Partir los pimientos de Padrón por la mitad y sacar las semillas del interior
2. Colocarlos sobre papel de horno y añadir aceite de oliva virgen extra
3. Llevar al horno precalentado a 180° durante 15-20 minutos
4. Preparar el relleno mezclando queso crema, queso rallado, tomate rallado (sirve cualquier salsa de tomate), sal, pimienta y orégano, y reservar
5. Dejar atemperar un poco los pimientos y rellenarlos
6. Al montar, cortar en tiras muy finas el hojaldre y enrollarlo alrededor del pimiento
7. Hornear a 180° durante 12 minutos, hasta que se dore sin quemarse

Hecho con CookNest

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