



Sección Gastronómica

Pimientos rellenos de setas



Ingredientes:

- Pimientos del piquillo 12 ud.
- Setas $\frac{3}{4}$ kg.
- Ajo 2 dientes
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Salsa:

- Pimientos del piquillo 4 ud.
- Ajo 2 dientes
- Setas 100 gr.
- Caldo 1 dl.
- Nata 1 dl.

Elaboración:

Pasar cada pimiento por la plancha y a continuación reservar.

Saltear los dientes de ajo con un poco de aceite de oliva, añadir las setas fileteadas y dejar que se hagan unos minutos.

Rellenar los pimientos con las setas y colocarlos en una fuente de horno.

Para la salsa, saltear dos dientes de ajo con los pimientos y las setas. Añadir el caldo y la nata. Cocer tres minutos. Triturar y pasar por el chino.

