

Pimientos del Piquillo Rellenos de Revuelto de Patata

No sé por qué, pero, los pimientos del piquillo rellenos me recuerdan siempre al verano; pues mi padre los dejaba listos para comer cuando volvíamos de la playa, aunque solían ser rellenos de bacalao o de gambas. Hoy que querido probar un nuevo relleno y... ¡Seguro que repito, porque han salido espectaculares!

INGREDIENTES:

- 2 botes pimientos piquillo de 220g aprox c/u
- 300-350g Patatas
- 3 Huevos
- 100g Pimiento verde italiano
- 100g Cebolla
- 3 ajos secos
- 400g Tomate triturado
- 3 Cucharadas aceite oliva

3

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Rallar los ajos, rehogar con una cucharada de aceite, agregar el tomate triturado y cocer 10-15 minutos a fuego lento.
2. Lavar las patatas con piel y cocer en el microondas (ver como hacerlo en la web) o cocer en agua hirviendo hasta que se puedan pinchar bien con un tenedor.
3. Pelar la cebolla y lavar el pimiento, cortar en trocitos pequeños y rehogar con dos cucharadas de aceite.
4. Adicionar las patatas cocidas, peladas y cortadas a trocitos junto con la cebolla y pimiento, agregar los huevos batidos y remover aplastando la patata para hacer como una crema con grumitos de patata.
5. Escurrir los pimientos y elegir los 15 más bonitos para rellenar, el resto de pimientos triturar junto con la salsa de tomate.
6. Rellenar los pimientos con una cucharita o con una manga pastelera sin boquilla.
7. Poner 5 por cazuela y napar con la salsa de tomate y pimientos, servir caliente o templado, decorar con un poco de cebollino o perejil picado si se desea.