



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	268 Kcal
Proteínas:	27.5 g
Grasa Total:	11.0 g
Colesterol:	22.0 mg
H. de Carbono:	14.7 g
Fibra Dietética:	2,4 g
Sodio:	252 mg

PIMIENTOS RELLENOS CON PASTA DE REINETA

Ingredientes

- 3 Pimentones grandes
- 600 g de Reineta (3 filetes aprox.) cortado en cubos
- 3 Claras de huevo
- 1 Paquete de ciboulette cortado finamente
- 1 Bandeja de champiñones cortados en láminas
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Tarro grande de crema SVELTY® (236 g)
- Sal y pimienta a gusto
- ½ Cucharadita de orégano
- ½ Taza de pan rallado

Preparación

1.- Parte por la mitad a lo largo los pimentones y retira todas sus pepas y sus hebras blancas. Pásalos por agua hirviendo solo unos segundos hasta dejarlos un poco más blandos. Reserva.

2.- Aparte, muele el pescado en una procesadora 1-2-3 hasta dejarlo bien molido, añade las claras de huevo poco a poco para facilitar el proceso de la molienda. Una vez listo, condimenta con sal y pimienta, añade el ciboulette y remueve para integrar bien, refrigera tapado con papel film.

3.- Calienta una sartén con un poco de aceite de oliva y saltea los champiñones durante 2 minutos, condimenta con sal y pimienta y retira del fuego. Una vez tibios agrega a la molienda de reineta, agrega también el orégano y la crema SVELTY®. Finalmente agrega el pan rallado y remueve hasta conseguir una mezcla homogénea de textura pastosa.

4.- Rellena los pimientos con esta mezcla de manera abundante, acomódalos en una lata o budinera apta para horno y hornéalas a temperatura alta de 180°C durante 35 a 40 minutos aproximados hasta cuajar la preparación.



Una vez listo, retíralas del horno y sirve de inmediato.

