



Ingredientes para el relleno:



8-10 pimientos del piquillo



½ cebolla



60 ml de aceite de oliva



200 g de carne picada (mixta)



1 diente de ajo



1c.s de harina



Nuez moscada



Pimienta blanca



Sal



230 ml de leche



40 ml de vino blanco

Ingredientes para la salsa:



2-4 pimientos de piquillo troceados



1 cebolla



100 ml de tomate frito



100 ml de vino blanco



3 c.s de aceite de oliva



400 ml de nata líquida



Sal y pimienta



Azúcar moreno

PIMIENTOS DEL PIQUILLO rellenos de carne

Preparación relleno:

• Echa 3 c.s de aceite de oliva en la olla del AutoCook y selecciona el programa **Freír Suave** y la opción **Corto**. Pulsa el botón de **Inicio**. Pica la cebolla y el ajo e introdúcelos en la olla del AutoCook para sofríelos. Una vez que se pochen, sácalos de la olla y resérvalos. Echa la carne en el mismo aceite de haber frito la cebolla y el ajo y remuévela.

• Cuando finalice el programa añade la cebolla frita, el ajo y el vino blanco y deja que el vino se evapore con la tapa abierta hasta que suene la señal.

• Selecciona el programa **Estofar** y la opción **Corto** ajustando la temperatura a 110°C. Pulsa el botón de **Inicio**. Añade 1 c.s de harina, remueve y deja que se tueste un poco con la tapa abierta. Incorpora 230 ml de leche poco a poco hasta que se integre bien con la harina. Añade sal y pimienta. **Cierra la tapa** y deja cocinar con la **tapa cerrada** removiendo de vez en cuando. Una vez que acabe la cocción, saca la olla y deja enfriar el relleno.

• Rellena los pimientos y resérvalos.

Consejo de Bosch:

Se pueden dorar los pimientos del piquillo antes de rellenarlos para marcarlos un poco y así ablandarlos, o dar un gratinado en el horno al final. Puedes congelar los pimientos rellenos en una bandeja sobre un film transparente. Cuando se hayan congelado puedes meterlos en una bolsa.

RACIONES 3-4

Programa: Freír y Estofar

Calorías por ración: 718 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 50 min.

AutoCook Pro - 50 min.

Preparación salsa:

• Echa 2 c.s de aceite en la olla del AutoCook y selecciona el programa **Sofreír** y la opción **Medio** ajustando la temperatura a 130°C y 18 minutos en el temporizador. Pulsa el botón de **Inicio**.

• Sofríe la cebolla con una pizca de azúcar moreno con la **tapa abierta**. Añade el vino blanco y deja evaporar. Echa el tomate frito y los pimientos de piquillo troceados. **Cierra la tapa**. Deja cocinar con la tapa cerrada.

• 5 minutos antes de que termine el programa añade la nata líquida, la sal y la pimienta y deja la **tapa abierta**. Cuando suene la señal saca la salsa de la olla y tritúrala.

• Sirve los pimientos con la salsa. Si quieres darles un último toque puedes gratinarlos en el horno.