

# PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS



Ingredientes para 10 pimientos:

- 1 bote de pimientos del piquillo enteros
- 350g patatas
- 1 zanahoria grande
- 2 huevos
- 1 lata de aceitunas negras sin hueso o lata pequeña de maíz
- Sal



Para la mahonesa:

- Aceite de girasol
- 1 huevo
- Chorrillo de limón
- Sal
- 1 diente pequeño de ajo

Para la vinagreta:

- ½ cebolla mediana
- 1 tomate pequeño
- 1 trozo de pimiento rojo
- Aceite de oliva
- Vinagre de manzana
- Sal

# PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS



## Materiales:

- Cacerola pequeña
- Cacerola mediana
- Pelador
- Tabla de corte
- Cuchillo
- Vaso de batir
- Batidora
- Lengua
- 2 boles medianos
- Bandeja de cristal



## Elaboración:

Ponemos agua en una cacerola con un poco de sal y llevamos a ebullición. Pelamos las patatas y la zanahoria, cortamos y cuando el agua empiece a hervir las echamos.

En otra cacerola pequeña añadimos agua y llevamos a ebullición. Cuando comience a hervir añadimos los dos huevos por 10/12 minutos.

Mientras vamos a picar las verduras para la vinagreta. Lavamos y picamos en trozos bien pequeños, vamos echando en un bol. Cuando ya tengamos la cebolleta, el tomate y el pimiento picadito, añadimos sal, aceite y vinagre, removemos bien y rectificamos de sal. Reservamos.

# PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS



Cuando la patata, la zanahorias y los huevos estén listos escurrimos el agua y reservamos.

Vamos a preparar la mahonesa casera.

En un vaso de batir echamos aceite de girasol, un poquito de sal y un chorrito de limón.

Batimos con la batidora en el fondo del vaso y a baja velocidad sin mover la batidora. Cuando veamos que empieza a emulsionar podemos ir levantando suavemente la batidora para que entre un poco más de aceite pero muy despacio. Así hasta que tengamos la mahonesa. Ahora es el momento de echar el ajo y rectificar de sal. Batimos de nuevo para triturar el ajo y reservamos.

Ha llegado el momento de hacer el relleno de nuestros pimientos. Ponemos la patata y la zanahoria en un bol y con ayuda de un tenedor aplastamos estas, después añadimos los huevos duros picados chiquititos y las aceitunas (también las cortamos pequeñitas) o maíz.



# PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS



Salamos hasta que la mezcla esté a nuestro gusto. Añadimos la mahonesa y removemos bien hasta que quede una pasta homogénea. Rectificamos de sal.

Ahora con ayuda de una cucharita vamos a ir rellenando los pimientos, empujamos bien la mezcla hasta el fondo del pimiento, tienen que quedar bien rellenos. Los vamos dejando en una bandeja de cristas. Cuando ya los tengamos todos rellenos, con ayuda de una cuchara sopera vamos poniendo la vinagreta por encima. Así terminamos con la receta. Este plato es delicioso como acompañamiento o entrante.

