



Receta: Alcauciles rellenos

Ingredientes:

6 alcauciles
250 grs. de carne picada
100 grs. de queso mantecoso
2 cdas. de pan rallado
3 cdas. de queso rallado
2 huevos | Perejil y ajo picado
1 vaso de vino blanco
Aceite cantidad necesaria
Sal, pimienta y orégano

Preparación:

Mezclar la carne picada, con el pan rallado, el queso rallado, los huevos, el perejil, el ajo, sal y pimienta. Se quitan las hojas más duras de los alcauciles, se los abre con las manos y se los rellena con la preparación anterior (cruda).

Se disponen los alcauciles en una olla (tipo Essen) y se agrega aceite hasta alcanzar una altura de 3 cm. aproximadamente y el vaso de vino blanco.

Tapar y cocinar a fuego bajo hasta que los alcauciles estén tiernos.

Al apagar el fuego disponer un trozo de queso mantecoso y un poco de orégano en cada alcaucil.