PIMIENTOS VERDES RELLENOS DE CARNE

Ingredientes

- 6 pimientos verdes.
- 300 g. de carne de las sobras navideñas.
- 2 cebollas medianas.
- 2 huevos crudos.
- Aceite de oliva.
- ½ vaso de vino blanco.
- Salsa de tomate, harina, sal y caldo de carne.

Elaboración

1. Asamos los pimientos y posteriormente los pelamos, quitando los rabos y las pepitas.
2. Rehogamos una cebolla picada, muy menuda, en una sartén y una vez dorada, añadimos la carne previamente troceada. Sazonamos todo con sal y pimienta.
3. Cuando el sofrito esté listo añadimos el huevo batido.
4. Con esta farsa, rellenamos los pimientos y los cerramos con un palillo.
5. Rebozamos los pimientos pasándolos por huevo y pan rallado, y los freímos. Al sacarlos los colocamos en una cazuela de barro.
6. Con la otra cebolla hacemos una salsa, rehogándola en el aceite de freír los pimientos. Cuando empiece a dorarse, echamos un poco de harina y la dejamos tostar un momento. También añadimos el vino blanco, la salsa de tomate y medio litro del caldo de carne; echamos sal y dejamos cocer unos diez minutos, para, seguidamente, pasar por la batidora.
7. Cubrimos los pimientos con la salsa y dejamos cocer unos minutos a fuego lento, moviendo de vez en cuando la cazuela para que no se peguen.