Morrones rellenos de carne

Ingredientes:

Morrón

1

Sal y pimienta

a gusto

Carne picada (magra)

250 gr.

Provenzal deshidratada

1 cda.

Comino

1 cdita.

Cebolla picada

½ unidad

Cebolla de verdeo picada

1 tacita de café

Fécula de maíz

½ cdita

Huevo

1

Phoca PDF

Muzarella

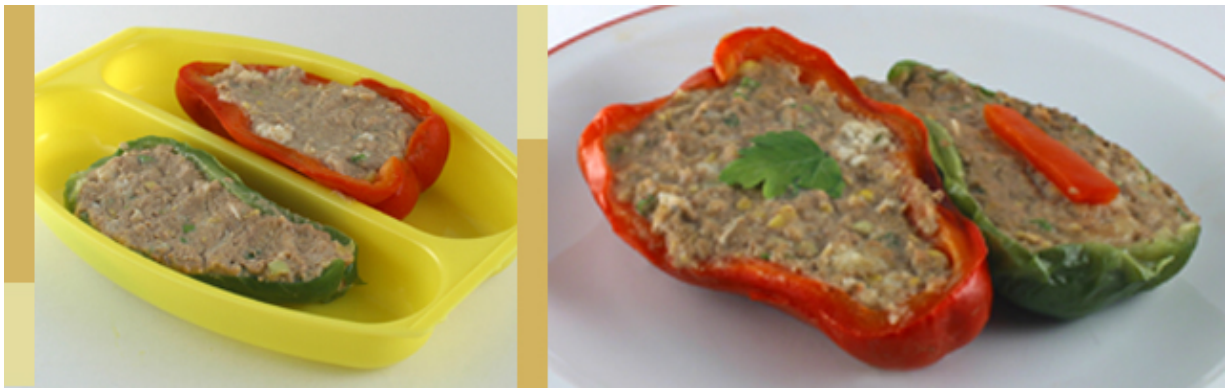
2 fetas

Perejil picado

a gusto

Procedimiento:

Cortar el morrón por la mitad a lo largo y quitar semillas y nervaduras.
Salpimentar el interior y colocar uno en cada cavidad del MultiCocción.
Tapar y cocinar a potencia máxima por 2 minutos.
Mezclar la carne picada con la provenzal, el comino, la cebolla, el verdeo, la fécula, y el huevo; y salpimentar.
Al finalizar la cocción del morrón rellenar con la carne picada y cocinar 3 minutos y medio más a potencia máxima.
Agregar la muzarella y gratinar por 1 minuto más.
Espolvorear con perejil picado.



Phoca PDF