



MONSTRUOS DE PIMIENTO RELLENO

INGREDIENTES:

- 4 Pimientos (color según preferencia)
- 400 g Carne Picada
- 4 cda. Tomate concentrado
- 2 Cebollas
- 1 Pizca Sal
- 1 Pizca Pimienta
- 1 Pizca Mejorana
- 1 Chorro Aceite para la sartén

ALTERNATIVA VEGETARIANA:

- Cuscús preparado al gusto para el relleno

Lavar los pimientos y retirar cuidadosamente la tapa. Para ello cortar la tapa con un cuchillo bien afilado en forma de zigzag. La tapa no se tira ya que se necesita más tarde.

En un lado del pimiento, recorte una mueca de Halloween.

Precalentar el horno a 200°.

Picar la cebolla y añadir a una sartén con la carne picada y algo de aceite. Dorar ligeramente. Añadir un poco de sal y pimienta.

Tras unos 4 minutos añadir el tomate concentrado y la mejorana y dado el caso algo más de sal y pimienta.

Poner los pimientos de pie en una fuente y rellenar con el contenido de la sartén. Poner la tapa sobre los pimientos.

Meter la fuente en el horno y hornear los pimientos durante unos 20 minutos a 200°. Sacar la fuente del horno y dejar que la verdura se enfríe.

¡Los monstruos ya están listos para su disfrute!