

Pimientos rellenos



Ingredientes

Para cuatro personas:

- 1 bote de pimientos (10 unidades)
- 2 patatas medianas
- 1 cebolla pequeña
- 1 trozo de pimiento rojo (un cuarto de una pieza)
- 1 lata de atún
- 2 huevos
- Sal y aceite

Preparación

Preparar 2 huevos duros. Rallarlos y ponerlos en un cuenco.

Cocer dos patatas medianas con piel. Después deshacerlas con un tenedor y añadirles al cuenco.

Cortar muy finos el pimiento rojo y la cebolla. Pochar ambos con un poco de aceite y añadirlos al cuenco.

Ecurrir bien el atún, desmenuzarlo y añadirlo también al cuenco.

Mezclar bien todos los ingredientes hasta conseguir una masa lo más homogénea posible. Corregir de sal.

Rellenar los pimientos con esta masa y guardar en el frigorífico para servir frío.

Para acompañar sirve cualquier guarnición. En este caso se utilizaron espinacas rehogadas, a las que se dio unas vueltas en la sartén junto a unos ajos tiernos.