



PIMIENTO ROJO ITALIANO RELLENO DE QUINOA CON VERDURAS

Ingredientes

- 5 pimientos rojos italianos
- 200 gr de quinoa tricolor (más 600 ml de agua)
- 1 cebolla morada
- 4 zanahorias medianas
- 3 chirivías medianas
- AOVE
- Sal y pimienta negra al gusto

PARA LA SALSA:

- 100 g de crème fraîche
- 1 diente de ajo grande
- 4 hojas de albahaca grandes
- Un puñado de hojas de cilantro fresco
- Un trocito de jengibre fresco
- El zumo de media lima
- Una cucharada de AOVE
- Sal al gusto

PARA ESPOLVOREAR:

- Pistachos majados
- Rodajas de chile verde fresco
- 2-3 ajetes
- Cilantro fresco

Preparación

1º. Precaentamos el horno a 180°C. Lavamos y secamos los pimientos, y los untamos con aceite de oliva y salpimentamos al gusto. Horneamos 40 minutos y dejamos enfriar por completo.

2º. Preparamos la salsa. En un mortero añadimos el ajo troceado, el jengibre, el cilantro y la albahaca y majamos hasta obtener una pasta. Añadimos el majado a la crème fraîche junto con el aceite de oliva, el zumo de lima y una pizca de sal. Mezclamos hasta homogeneizar. Vertemos en un bol de servir, cubrimos con film y refrigeramos hasta el momento de su uso.

3º. Para asar las verduras subimos la temperatura del horno a 220°C. Pelamos las zanahorias y chirivías y con ayuda de una mandolina cortamos, utilizando el corte más fino, las zanahorias, chirivías y cebolla morada. Rociamos con aceite de oliva y salpimentamos. Horneamos durante 25 minutos hasta adquirir una textura ligeramente tierna. Sacamos del horno.

4º. Lavamos la quinoa y la ponemos en un cazo con agua (1 parte de quinoa por 3 de agua) a fuego medio unos 15 minutos y retiramos del fuego.

5º. Hacemos un corte central en los pimientos, sin llegar a los extremos y retiramos las semillas del interior conservando el tallo. Rellenamos el interior con quinoa y verduras asadas. Espolvoreamos la superficie con cilantro fresco, pistachos majados, ajetes laminados al bies y unas rodajas de chile verde y servimos acompañados de la salsa.

[FUENTE:WWW.BAKE-STREET.COM/](http://WWW.BAKE-STREET.COM/)