



PIMIENTO ROJO ITALIANO RELLENO DE QUINOA CON VERDURAS

Ingredientes

- 5 pimientos rojos italianos
- Sal y pimienta negra al gusto
- Aceite de oliva

PARA EL RELLENO:

- 200 g de quinoa + 600 ml agua
- 1 cebolla morada
- 4 zanahorias medianas
- 3 chirivías medianas
- aceite de oliva
- sal y pimienta negra al gusto

PARA LA SALSA:

- 100 gr de crème fraîche
- 1 diente de ajo grande
- 4 hojas de albahaca grandes
- un puñado de hojas de cilantro
- 1 trocito de jengibre fresco
- zumo de media lima
- 1 cucharada de aceite de oliva
- sal al gusto

Preparación

1. Precalentamos el horno a 180°C. Mientras, lavamos y secamos los pimientos y los untamos con aceite de oliva y salpimentamos al gusto.
2. Horneamos durante 40 minutos y dejamos enfriar por completo.
3. En un mortero añadimos el ajo troceado, el jengibre fresco, el cilantro y la albahaca. Majamos hasta obtener una pasta. Añadimos este majado a la crema o nata junto con el aceite de oliva, el zumo de lima y una pizca de sal. Mezclamos hasta homogeneizar. Vertemos en un bol, cubrimos con film y refrigeramos hasta el momento de su uso.
4. Para asar las verduras, subimos el horno a 220°C. Pelamos las zanahorias y chirivías y con una mandolina cortamos fino las zanahorias, chirivías y cebolla morada. Rociamos con aceite de oliva y salpimentamos. Mezclamos uniformemente por todas las verduras.
5. Horneamos durante 25 minutos, sacamos del horno y reservamos.
6. Mientras se hornean las verduras, lavamos bien la quinoa y la cocemos unos 15 minutos, hasta absorber la totalidad del agua. Retiramos del calor y reservamos.
7. Realizamos un corte central en el pimiento, sin llegar a los extremos. Con una cucharilla retiramos las semillas del interior conservando el tallo. Rellenamos el interior con quinoa y verduras asadas. Servimos acompañados de la salsa.

[HTTPS://WWW.BAKE-STREET.COM/](https://www.bake-street.com/)