

**Pimientos Rellenos de chile picante y
gratinado de queso manchego Las Terceras
D.O.P.**



INGREDIENTES:

- 1 cebolla
- 1 puerro
- 2 puñados de pimientos verdes de Padrón (aproximadamente unos 200gr.)
- 6 pimientos rojos
- 6 cuñas de queso Manchego Las Terceras
- 6 filetes de ternera ecológica del Maestrazgo. (aproximadamente unos 600gr.)
- 6 filetes de panceta fresca de cerdo ecológico (aproximadamente unos 200gr.)
- 12 cucharadas soperas de tomate frito
- 1 chile rojo fresco
- 2 cucharadas de postre de pimentón dulce ahumado.
- 3 dientes de ajo.
- Aceite de oliva virgen extra
- sal
- pimienta

PREPARACIÓN:

Cortamos la cebolla, el puerro, los pimientos y el ajo, todo muy pequeñito. Picamos a cuchillo los filetes de ternera y los filetes de panceta. Salpimentamos la carne y reservamos.

En una sartén, sofreímos la cebolla y el puerro, posteriormente el pimiento y sofreímos la mezcla hasta que esté pochada. Añadimos la carne picada y sofreímos hasta quedar bien dorada. Añadimos el ajo y cuando empieza a coger color, añadimos dos cucharadas de pimentón dulce ahumado.

Es importante que no se nos pase de cocción el ajo y el pimentón. Así que rápidamente añadiremos el tomate frito a nuestro guiso. Bajaremos el fuego y dejaremos que nuestro guiso se cocine lentamente y se fusionen bien todos los sabores.

Cuando creamos que ya es suficiente, cortamos el chile rojo por la mitad y lo añadimos a la sartén. Es importante que ambos trozos sean de un tamaño considerable ya que durante la cocción iremos removiendo y probando la salsa hasta que nos parezca lo suficientemente picante. Es en ese momento cuando sacaremos las dos mitades del chile. Apagamos el fuego y lo dejamos reposar.

Precalentamos el horno unos minutos, limpiamos los pimientos, los abrimos por la parte de arriba. Untamos el exterior con AOVE y salpimentamos tanto el interior como el exterior del pimiento. Ponemos un papel de horno en la bandeja y colocamos los pimientos y sus tapas. Calentamos los pimientos unos 10 minutos.

Sacamos la bandeja del horno y rellenamos los pimientos. Horneamos 10 minutos más, es importante revisar la cocción ya que no nos interesa que el pimiento se quede demasiado blando (la presentación del plano podría peligrar, es preferible que el pimiento se quede al dente).

Dos minutos antes de sacar los pimientos, abrimos el horno, introducimos dentro de cada pimiento una cuña de queso manchego Las Terceras con la punta hacia abajo y dejamos el borde sobresaliendo del pimiento. Cerramos el horno y gratinamos dos minutos.

Para la presentación aconsejamos poner el pimiento relleno en el plato y cubrir con la tapa que le habíamos quitado en el principio del proceso.