



Pimientos de colores rellenos al estilo arequipeño



Ingredientes

Para los pimientos rellenos

- 3 pimientos de diferentes colores pequeños.
- 100 gr. de carne de cerdo finamente picada .
- 100 gr. de carne de res finamente picada.
- 1 cda. de ají panca en pasta aprox.
- ½ cebolla picada.
- 2 dientes de ajo.
- aceite c/n.

- 2 cdas. de maní picado.
- 3 unds. de aceituna negra picada y 3 unds. de aceituna negra para decorar.
- 2 claras de huevo cocida.
- 1 cda. de pasas rubias remojadas en agua caliente.
- 1 cdta. de huacatay picado y hojas enteras para decorar.
- comino en polvo, sal y pimienta.

Para el pastel de papa y pimientos gratinados

- ½ tz. de pimientos de colores salteados en aceite de oliva, ajo y sal.
- 1 papa blanca grande sancochada.
- 150 ml. de crema de leche.
- 1 rama de tomillo fresco.
- ½ cda. de anís en granos.
- 3 tajadas de queso para gratinar.
- sal y pimienta.



Preparación

Pimientos rellenos

Cortar y reservar la tapa superior de los pimientos y darles un pequeño hervor con agua con azúcar.

Para el aderezo, dorar en aceite la cebolla, cuando esté cocida agregar el ajo molido y la pasta de ají panca, cocinar a fuego medio por unos 8 min. aprox. luego incorporar las carnes, dejar cocinar.

Agregar el maní, el huacatay, el comino, sal y pimienta al gusto.

Para terminar incorporar las aceitunas, las pasas y la clara de huevo cocida y picada.

El relleno no debe ser muy picante, se puede balancear con un poquito de azúcar.

Rellenar los pimientos de colores con la mezcla anterior y cubrir con una tajada de queso y colocar la tapa superior que cortaron y gratinar.

Pastel de papa y pimientos gratinados

Preparar una infusión con la crema de leche, el anís , sal, pimienta y la rama de tomillo a fuego medio. Reducir, dejar enfriar y colar.

Cortar la papa en rebanadas delgadas. Poner las papas sobre una fuente pequeña, agregar los pimientos de colores e intercalar papa y pimientos terminando en papa, echar la infusión, colocar las tajadas de queso y gratinar.



Presentación sugerida

Colocar en un plato tendido los pimientos de colores y acompañar cada pimiento con un pedacito de pastel de papa y decorar con picadillo de pimientos soasados y un poco del relleno de carne.