



*Acompañe con rodajas de papas con mantequilla horneadas.*

## Ingredientes:

### Salsa de tomate:

- 5 tomates picados
- 1/4 de cebolla picada
- 1/4 de pimiento morrón picado
- 4 cucharadas soperas de crema
- 1 cucharadita de aceite de maíz

### Relleno:

- 500 g de Molida de sirloin
- 4 pimientos morrón rojos
- 1/4 de cebolla picada
- 1/4 de pimiento morrón rojo picado
- 1 tomate picado
- 50 g de granos de elote
- 30 g de queso Mozzarella rallado
- 1 cucharada de aceite de maíz
- 3 hokas de albahaca fresca
- Sal y pimienta al gusto

## Preparación:

### Salsa de tomate:

1. Vierta el aceite en un sartén a fuego medio, fría la cebolla, el pimiento picado y el tomate hasta dorar.
2. Agregue a lo anterior la crema, deje reducir y reserve.

### Relleno:

3. En un sartén con aceite, fría la cebolla, el pimiento picado y el tomate hasta dorar.
4. Añada a lo anterior la molida de res y al final los granos de elote.
5. Salpimiente al gusto y reserve.
6. Corte la parte superior de los 4 pimientos morrones y elimine las semillas y venas del interior
7. En una olla de agua hirviendo ponga los 4 pimientos por 5 minutos para suavizar.
8. Rellene los pimientos con la mezcla de la carne antes preparada.
9. Coloque los pimientos en un refractario y espolvoree.
10. Horneé por 5 minutos a 180°C para gratinar.
11. Sirva los pimientos y agregue la salsa de tomate para acompañar.

**RINDE PARA  
4 PERSONAS**

**¡BUEN PROVECHO!**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

**SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07**  
Área restringida

Consulta horarios de atención en  
[www.ganaderiarevuelta.com.mx](http://www.ganaderiarevuelta.com.mx)



**La Tienduca**



GR-144/1703