



## Pimiento Verde con relleno de Verduras

### Ingredientes:

- 2 Pimientos verdes, amarillo o rojo grandes
- 1 cebolla roja o morada, pelar, cortar a dados
- 2 cucharada sopera de tomillo fresco, orégano y mejorana
- 1 hoja de laurel
- 50 gr de coliflor, cortada en trozos pequeños, cocida
- 50 gr de zanahorias, a dados, cocida
- 50 gr de guisantes, cocidos, también congelados
- 1 aguacate, pelado y a dados
- 2 ajos chalotes, pelados y a dados
- 80 ml de aceite de oliva
- 4 cucharadas soperas de vinagre suave
- 2 hojas de gelatina, poner en remojo en agua fría
- 1 vaso de crema fresca
- 50 gr de parmesano “desmigajado”
- Sal y pimienta

### Preparación para 4 personas

- 1.- Partir los pimientos por la mitad, quitar los corazones.
- 2.- Poner las mitades de los pimientos en un cazo cubiertos de agua.
- 3.- Añadir los dados de cebolla, el vinagre de vino blanco y las hierbas, y cocer 5-6 minutos.
- 4.- Colarlo, ponerlo en agua helada 5 minutos, escurrir.
- 5.- Mezclar las verduras cocidas con los dados de aguacate, los ajos chalotes, el vinagre y el aceite de oliva, y sazonar al gusto con sal y pimienta.
- 6.- Diluir la gelatina en 3 cucharadas soperas de agua caliente y amasar, mezclarlo todo y llenar las mitades de pimiento enfriadas.
- 7.- Poner en la nevera 30-35 minutos, disponerlo en una bandeja bonita, y servirlo con la crema fresca y el parmesano.