

[COCINA]

¿Bajo presupuesto? Acá cinco cenas económicas para Navidad

Si el dinero escasea, pero aún así se desea sorprender a los seres queridos con ricas preparaciones, estas alternativas sacarán aplausos.

PIMIENTOS RELLENOS Y PAPAS HORNEADAS POR VAVIER MARURI, NUTRICIONISTA Y ACADEMICO UNAB, SEDE CONCEPCIÓN.

Ingredientes

Para los pimientos morrones rellenos:

- 4 pimientos morrones (de cualquier color)
- 300 gr de carne molida
- 1 taza de quinoa cocida
- 1 cebolla pequeña, picada finamente
- 1 diente de ajo picado
- 1 zanahoria rallada
- 1 tomate picado en cubos
- 1/2 taza de queso rallado
- 1 cda de aceite de oliva
- 1 cucharadita de comino
- Sal y pimienta al gusto
- Hojas de albahaca o cilantro fresco

Para las papas horneadas:
-6 papas medianas, peladas y cortadas en rodajas
-2 cdas de aceite de oliva
-1 cdta de romero fresco

- 1 cucharadita de tomillo fresco
- 1 cdta de ajo en polvo
- Sal y pimienta al gusto

Para preparar las papas, se debe precalentar el horno a 200°C y lavarlas, pelarlas y cortarlas en rodajas. Colocar las papas en un bowl grande y mezclar con el aceite de oliva, romero, sal y pimienta. Poner las papas sobre una bandeja para horno por 30-40 minutos, o hasta que estén doradas y crujientes, volteándolas a la mitad del tiempo de cocción. Para preparar los pimientos se debe cortar su parte superior y quitar las semillas con cuidado. En una sartén grande calentar el aceite de oliva y sofreír la cebolla y el ajo hasta que estén dorados. Agregar la carne molida y cocinar hasta que se dore, rompiéndola en trozos pe-



queños con una cuchara. Incorporar la zanahoria rallada, el tomate, la quinoa cocida, el comino y el pimentón. Cocinar todo junto durante unos 5 minutos para que se mezclen los sabores. Salpimentar al gusto. Retirar del fuego y agrega el queso rallado, mezclando bien hasta que se derrita un poco. Rellenar

cada pimiento con la mezcla de carne y quinoa, presionando ligeramente para que el relleno se compacte bien. Colocar los pimientos rellenos en una fuente para horno y hornear los pimientos a 180°C durante 20-25 minutos, hasta que estén tiernos y dorados por encima. Emplatarse y servir.