**Pimientos Rojos Rellenos con Picadillo Cubano**

[1 Clasificaciones](https://www.quericavida.com/recetas/pimientos-rojos-rellenos-con-picadillo-cubano/ef9ad96a-c960-45d2-98b4-70638ae92ae4#reviewDiv)

[1 Commentarios](https://www.quericavida.com/recetas/pimientos-rojos-rellenos-con-picadillo-cubano/ef9ad96a-c960-45d2-98b4-70638ae92ae4#reviewDiv)

* Prep15 MIN
* Total45 MIN
* Ingredientes14
* Porciones5

Los pimientos rojos son un ingrediente típico en muchas recetas de América Latina. En este platillo, decidí rellenarlos con el tradicional picadillo cubano. Yo crecí disfrutando del picadillo cubano; es fácil, rápido y accesible para alimentar a una familia numerosa.

**Ingredientes**

**3**

pimientos rojos

**1**

cucharada de aceite de oliva extra virgen

**1/2**

cebolla dulce cortada en cubos

**1**

lb de carne de res molida

**16**

oz de tomate enlatado cortado en cubos

**1/2**

taza de pasas

**4**

dientes de ajo picados finamente

**1**

cucharadita de orégano deshidratado

**1**

paquete de sazón con azafrán

1-2 hojas de laurel

**1/2**

cucharadita de sal

Pimienta a gusto

**8**

oz de salsa de tomate en lata

**1/2**

taza de vino blanco seco

**Instrucciones**

Prevent your screen from going dark while you cook.



* **1**

Precalienta el horno a 375 ºF.

* **2**

Corta los pimientos por la mitad, quítales las semillas y reserva el tallo para decorar. Pica la mitad para el picadillo y reserva el resto para rellenar.

* **3**

En una sartén grande, calienta el aceite de oliva a fuego medio-bajo y cocina la cebolla hasta que esté translúcida, agrega el pimiento picado y saltea. Añade la carne molida y dora, y escurre la grasa excesiva si es necesario. Agrega los tomates en cubos, las pasas, el ajo y los condimentos, mezclando bien para incorporar todos los sabores.

* **4**

Una vez que el líquido de cocción comience a evaporarse, añade la salsa de tomate y el vino blanco para levantar el fondo de cocción de la sartén. Agrega agua, solamente si es necesario, y cocina a fuego lento por 10 minutos.

* **5**

Ubica las mitades de los pimientos en línea en una bandeja para horno y rellena cada una cuidadosamente con el picadillo.

* **6**

Agrega ¼ de taza de agua a la bandeja y cocina por 30-40 minutos o hasta que los pimientos estén tiernos.

* **7**

Sirve, ¡y a disfrutar!