



Tartaletas de Pimientos del Piquillo



Dificultad:



Ingredientes:

2 huevos
1 cebolla
Un bote de pimientos del piquillo
32 tartaletas
Caviar
200 ml de nata para cocinar
Pimienta negra molida

PASO 1

Picamos la cebolla y la pochamos en una sartén con un poco de aceite y sal. No hace falta que la cebolla esté muy picada .



PASO 2

Mientras se pochla la cebolla cortamos los pimientos de piquillo en tiras.

PASO 3

Cuando la cebolla esté bien pochada añadimos los pimientos y la pimienta al gusto y lo calentamos todo junto en la sartén.

PASO 4

Pre calentamos el horno a 180 grados.

PASO 5

Pasamos toda la mezcla por una batidora y cuando esté bien triturada la pasamos por un chino para que quede un puré ligero.



PASO 6

En un recipiente batimos los huevos y lo mezclamos con la nata. Cuando la mezcla está bien hecha añadimos el puré de pimientos del piquillo y mezclamos bien.

PASO 7

A continuación metemos la mezcla en un recipiente y lo ponemos al baño maría durante una hora en el horno.



PASO 8

Una vez horneada la mezcla la dejamos enfriar en la nevera.

PASO 9

La serviremos antes de comer colocándola en las tartaletas, bien con una cucharilla o bien con la manga pastelera. Si transcurre mucho tiempo desde que se rellena la tartaleta hasta que se sirve se reblandecerá la tartaleta, cosa poco recomendable.

PASO 10

Por último decoramos con un poco de caviar.