

Manzanas rellenas



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/manzanas-rellenas>

Preparación

Dejar las manzanas sin tocar hasta que se no termine el relleno. De esta forma se evitará que se oxiden. En una sartén poner un poco de aceite de oliva y dejar que se caliente. Añadir la cebolla picada y dejar que se dore poco a poco. Cuando esté dorada, añadir la carne picada salpimentada y deja que se vaya haciendo a fuego medio. Incorporar el tomate triturado y dejar que todo se vaya haciendo durante unos 20 minutos más para que todos los ingredientes se mezclen bien. Una vez pasado este tiempo, añadir los duraznos secos, las pasas y las nueces en trocitos y cocinar durante 5 minutos más a fuego bajo. Mientras se hace el relleno de las manzanas, lavarlas y cortarlas a la mitad. Con cuidado con la punta de un cuchillo, quitarles el corazón. Con la ayuda de un vaciador o de un cuchillo vaciar el interior de cada manzana, y el relleno sobrante, picarlo finito e incorporarlo a la carne picada para que también la manzana le de un toque especial. Rellenar cada una de las manzanas con la mezcla de carne picada y colocarlas en una bandeja de horno. Cocinar durante 25-30

Ingredientes

- ✓ 4 Manzanas
- ✓ 400 gramo/s Carne picada
- ✓ 100 gramo/s Nueces peladas
- ✓ 1 puñado/s Pajas
- ✓ 1 poco Duraznos secos
- ✓ 1 poco Tomate triturado
- ✓ 1/2 Cebolla picada
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Carne, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal, Agridulce

minutos a 180°C. Servir calientes. Disfrute!

