ALCAUCILES RELLENOS

INGREDIENTES

-4 alcauciles

-2 huevos

-2 lonchas de jamón serrano

-pan rallado

-perejil

-dos dientes de ajo

-aceite

-sal

REALIZACIÓN

 Se corta el cabo y un centímetro y medio de la parte de arriba de los alcauciles. Se lavan bien debajo del grifo.

 Se prepara el relleno: se corta el jamón, se trocean los huevos, se pica el perejil y el ajo y se pone pan rallado. Se coloca todo en un bol y se mezcla bien.

 A continuación, se abren los alcauciles y se rellenan con los ingredientes mezclados.

 Se ponen los cuatro alcauciles en una olla alta y se les echa agua sin cubrirlos.

 Por último, se le pone aceite a gusto, un poquito de sal y colorante alimenticio.

 Se deja cocer a fuego lento más de media hora.