

6 rellenos que te encantarán

6 rellenos que te encantarán

[imprimir](#)



Los **rellenos** son una mezcla de diversos ingredientes, perfecta para enriquecer alimentos como pollo, tomates, pimientos, calabacines, empanadillas u otras masas. Son un preparado muy versátil y pueden elaborarse con multitud de productos. Aquí tienes algunas ideas:

- Si te gusta la carne, prueba con un **relleno de carne mexicana**. Es tan simple como preparar carne de ternera picada y añadirle tomate, cebolla, ajo y chile. Bien cocinado con queso, aceite, pimienta y sal te quedará increíble.
- El **pollo** también es un tipo de carne ideal para rellenos. Prepáralo en trocitos con distintas clases de quesos, pimienta, sal y algunas especias como el comino. Incluso puedes animarte a añadirle alguna verdura.

- ¿Buscas una manera apetecible de [dar pescado a los más pequeños](#)? Prueba con unas **empanadillas de atún**. Preparando el pescado con un poco de huevo duro, cebolla y tomate queda de lujo. ¡Les encantarán!

- Para los que buscan un **relleno vegetariano**, les proponemos mezclar zanahoria, pimiento rojo, amarillo y verde, aceitunas, cebolla y un poco de queso. Con las verduras [cortadas en juliana](#) y bien salpimentadas será una delicia.

- La manzana es un ingrediente estupendo para los rellenos gracias al toque dulce que aporta. Prueba con preparar un relleno de **cerdo y manzana** o uno de **manzana y canela**. Ideales para canelones o empanadillas.

- Finalmente, no podíamos olvidarnos de las [setas](#). Corta unas cuantas setas variadas bien finitas y saltéalas con tomate, cebolleta, ajos frescos y huevos. Quedará un revuelto estupendo para rellenar, por ejemplo, unas berenjenas.

Etiquetas

[rellenos](#)

[carne](#)

[pollo](#)

[pescado](#)

[verduras](#)

[Manzana](#)

[setas](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.

- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar