



Ingredientes para 4 personas

- 3 pimientos (verde, rojo y amarillo)
 - 300 g. de carne de cerdo picada
 - 2 dientes de ajo
 - sal
 - pimienta blanca molida
 - vino blanco
 - perejil
 - 2 huevos
 - 50 ml de aceite de oliva
- Opcional: 100 g. de queso rallado

Manojitos Ejidenses tricolor

Se asan los pimientos y se pelan. La carne de cerdo se aliña con el resto de los ingredientes, dejándola que macere con ellos. Se hacen tiras de pimiento de unos cuatro centímetros de ancho que rellenamos con la carne y enrollamos. Se ponen en una bandeja de horno, se rocian con aceite de oliva y se meten en el horno hasta que se haga la carne. Opcionalmente podemos añadir un poco de queso rallado por encima y gratinarlos.