



Pimientos rellenos de verduras y arroz

Categoría: Plato Fuerte

Los pimientos como no los habías probado antes



Preparación
45 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 lata drenada de Ensalada de Verduras La Costeña® (410 g)
- 2 cdas de Aceite de oliva
- 1/2 taza de Cebolla morada picada
- 1 cda de Ajo picado
- 2 tazas de Arroz blanco cocido
- 2 pzas de Puré de Tomate Condimentado La Costeña® (350 g)
- Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto
- 1/2 taza de Perejil picado
- 4 pzas de Pimientos morrón de colores
- 2 cdas de Perejil picado



Preparación

1. Drenar la ensalada de verduras. Reservar.
2. Calentar en un sartén el aceite de oliva, añadir la cebolla morada, el ajo y cocinar por 1 minuto. Agregar la ensalada de verduras y mezclar.
3. Incorporar el arroz blanco a la preparación y agregar 1 pieza de puré de tomate condimentado, terminar de mezclar. Sazonar con sal y pimienta. Terminar con cilantro picado.
4. Cortar los pimientos en mitades, retirar las venas y semillas. Rellenar con el arroz preparado.
5. Verter sobre el refractario el otro puré de tomate y espolvorear el perejil picado, colocar por encima los pimientos rellenos y hornear a 210° C por 12 minutos.
6. Retirar del horno y servir los pimientos con el puré.