



Pimientos rellenos de arroz y garbanzos

Categoría: Plato Fuerte, Vegetariano

Disfruta de unos ricos pimientos rellenos de verduras y arroz con La Costeña®.



Preparación
20 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 pieza de Pimiento morrón amarillo
- 1 pieza de Pimiento morrón verde
- 1 pieza de Pimiento morrón rojo
- 2 cdas de Aceite de oliva
- 2 dientes de Ajo picado
- 1/2 pieza de Puré de Tomate Machacado La Costeña® (350 g)
- 1 lata de Ensalada de Garbanzo a la Mexicana La Costeña® (220 g)
- 3 tazas de Arroz blanco cocido
- 2 cdas de Cilantro picado



Preparación

1. Cortar los pimientos morrones en mitades y retirar las semillas, untar con una cucharada de aceite de oliva y rostizar a 250 °C por 8 minutos.
2. Calentar una cucharada de aceite, agregar el ajo y acitronar. Agregar el puré de tomate machacado y mezclar.
3. Incorporar la ensalada de garbanzo a la mexicana (drenada) y mezclar.
4. Colocar en cada mitad de pimiento media taza de arroz cocido.
5. Rellenar con los garbanzos y terminar con cilantro picado.