



Pimientos asados

Categoría: Comida

Estos pimientos asados combinan un relleno de pollo, champiñones y Frijoles Negros Enteros La Costeña®, complementado con el toque suave de los Nachos de Jalapeño La Costeña®.



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de aceite
- 40 g de cebolla
- 1 tza de champiñones rebanados
- 1 tza de pollo deshebrado
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1/2 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 2 cdas de Nachos de Jalapeño La Costeña®
- 4 pzas de mix de pimientos en mitades
- 1 tza de crumble de harina con almendra
- 4 cdas de aceite de oliva
- 2 tazas de arroz blanco cocido



Preparación

1. En una sartén caliente con aceite sofreír la cebolla, agregar los champiñones y el pollo deshebrado. Sazonar.
2. Agregar los Frijoles Negros Enteros La Costeña® y los Nachos de Jalapeño La Costeña®.
3. Rellenar cada mitad de los pimientos y espolvorear crumble por encima.
4. Colocar en una charola para horno y rociar con aceite de oliva por encima.
5. Acompañar con arroz blanco al gusto.