



PIMIENTOS RELLENOS DE ARROZ

Ingredientes:

- 4 pimientos de colores
- 2 tazas de arroz blanco cocido
- ½ pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 4 rabitos de cebolla cambray picados
- 2 cucharadas de perejil picado
- 150 gr de queso manchego rallado

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Parte los pimientos por la mitad de forma vertical y retira las semillas. En una sartén caliente, colócalos boca abajo y ásalos por unos minutos. Retira y reserva.
2. Mezcla en arroz con el pollo, los rabos de cebolla, el perejil y 2/3 del queso. Con esto, rellena los pimientos y colócalos en una charola.
3. Cubre con el resto del queso y hornea por 20 minutos o hasta que el queso este bien gratinado.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4