PAN DE PITA RELLENO Y PIMIENTO VERDE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Puse un pimiento verde de acompañamiento. Cocí pimientos, los escurrí y los metí en un taper. Saque uno y lo pase por la sartén con una gota de aceite

Ingredientes para 2 personas :

- Pan de pita yo lo cogí integral
- 250gr carne picada de pollo
- 10 lonchas de bacón
- Queso rallado
- Sal
- Ajo en polvo
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se echa en una sartén un poco de aceite, se echa la carne picada se corta el bacón en trozos todos menos 2 y se mezcla con la carne, cuando ya se vaya haciendo la carne echar el ajo en polvo y la sal. Poner el pan de pita en la tostadora unos minutos, dejarlo enfriar un poco sino nos quemamos, rellenarlo de carne picada con bacón y echar por encima un poco de queso rallado. Calentar las dos lonchas de bacón sobrantes en el microondas 1/2 minuto y colocarla en el plato ¡¡RIQUISIIMOO!!