

# PAN DE PITA RELLENO Y PIMIENTO VERDE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Paula González



**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!!