

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Estos pimientos también los he hecho con carne de ternera. En este caso debe sofreírse un poco la ternera. El tiempo del horno es estimado ya que depende del horno cuando están los pimientos asados ya se puede sacar

Ingredientes para 4 personas :

- 4 pimientos rojos
- 100 g de Arroz
- 200 g de Atún en aceite de oliva en conserva
- 200 g de Tomate frito en conserva
- Aceite de oliva Sal

Preparación:

Paso 1

Cortar por arriba los pimientos extraer las semillas que queden limpios. En un bol mezclamos el arroz (en crudo) con el atún y el tomate frito. Salpimentamos los pimientos y los rellenos con la farsa y los colocamos en una bandeja de horno, boca abajo, regamos con aceite, sazonamos y horneamos a 180° C durante 40 minutos. Es recomendable que pongamos unas gotas de agua en la bandeja de horno, porque va a estar mucho tiempo cocinándose.