Pimientos rellenos de arroz y atún

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Manuel Asunción



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Estos pimientos tambien los he hecho con carne de ternera . En este caso debe sofreirse un poco la ternera . El tiempo del horno es estimado ya que depende del horno cuando estan 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 rellenamos con la farsa y los colocamos en una bandeja de horno, boca abajo, regamos con aceite, sazonamos y horneamos a 180º C durante 40 minutos. Es rocomendable que pongamos unas gotas de agua en la bandeja de horno, porque va a estar mucho tiempo cocinándose.