



# RECETAS SALUDABLES

## Pimientos rellenos



### INGREDIENTES (2 PERSONAS)

- 1 pimiento verde
- 1/2 cebolla
- Aceite de oliva
- 1 taza de arroz cocido
- Queso rallado
- Sal
- 1 tomate maduro
- Comino molido
- Pimienta

### ELABORACIÓN

1. Lavar las verduras, cortar el pimiento por la mitad en horizontal y limpiar bien todas las semillas.
2. Picar el tomate y la cebolla y sofreír unos minutos en una sartén con aceite de oliva, añadir el arroz cocido y revolver.
3. Salpimentar e incorporar el comino, y dejar cocinar 5 minutos a fuego lento.
4. Rellenar cada mitad del pimiento con esta mezcla y cubrir con queso rallado.
5. Hornear a 180°C alrededor de 30 minutos hasta que los pimientos estén tiernos y el queso gratinado.

**PRECIO**  
(APROXIMADO PERSONA)

**0,69 €**