



Pimientos rellenos de Arroz



Dificultad:



Ingredientes:

100 gr de cebolla
Un diente de ajo
300 gr de tomate frito
2 latas de atún (80 gr por lata)
2 pimientos rojos de tamaño medio
200 gr de arroz
200 gr de agua
Piñones
Aceite

PASO 1

Picar la cebolla y el ajo. Fre rlos en una sartén con un chorrito de aceite. Cuando est n a medio freír añadir el atún (aceite incluido) desmig ndolo bien. Mezclar y esperar a que termine de freír.



PASO 2

Una vez fritos, añadir el tomate y mezclar bien, dejado que la mezcla se haga homogénea a fuego lento en la sartén.

PASO 3

Mientras preparábamos el sofrito, podemos tostar los piñones en una sartén a parte. Una vez est n tostados, separar.





PASO 4

A continuaci3n, se a±ade el arroz al sofrito y se deja a fuego lento durante unos minutos. Seguidamente, vertemos el agua en el sofrito con el arroz y dejamos que se consuma por completo, dejando el arroz casi hecho. Un tiempo estimado de cocci3n para el arroz deber±a estar entre 12 y 15 minutos.



PASO 5

Precaentamos el horno a 180 grados.

Mientras dejamos cocer el arroz, podemos ir preparando los pimientos. Cortamos las tapas, sin apurar demasiado ya que luego queremos volver a cerrar los pimientos. Limpiamos bien por dentro y por fuera, quitando las pepitas y rebabas, tanto del pimiento como de las tapas.



PASO 6

Preparamos el recipiente donde queremos hornear los pimientos con un chorrito de aceite, que extenderemos con papel de cocina, paredes incluidas, y con el que embadurnaremos los pimientos por fuera.

PASO 7

Una vez cocido el arroz y dejado enfriar unos minutos para que nos sea m±s c3modo rellenar los pimientos, a±adimos los pi±ones tostados a la mezcla.

PASO 8

Con ayuda de una cuchara, rellenamos los pimientos con la mezcla y tapamos con las tapas que hemos reservado, uni3ndolas con ayuda de cuatro palillos.





PASO 9

Colocamos los pimientos en horizontal en el recipiente y los horneamos durante 50 minutos a media altura. El tiempo de horneado puede variar unos minutos en función del horno o de lo hechos que nos gusten los pimientos.