

# Pimientos rellenos con arroz y carne



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pimientos-rellenos-con-arroz-y-carne>

## Preparación

Se precalienta el horno a 200°C. Freir y dorar ligeramente los piñones en una sartén con un toque de aceite de oliva. Añadir la carne picada, un poco de sal y pimienta. Una vez bien cocida, retirar y reservar. En la misma sartén, freir el tomate durante 5 minutos. Agregar la mezcla de piñones y arroz y cocinar bien todo junto. Añadir los ajos picados, espolvorear el perejil y mezclar. Apagar el fuego y reservar. Lavar bien los pimientos, cortar el tallo y guardarlo ya que luego será utilizado como tapa. Sacar las semillas, salar por dentro y rellenar con la mezcla de carne y arroz crudo. Colocar los pimientos en una bandeja de horno a medida que se van rellenando, echar un poco de sal y aceite de oliva por encima de cada pimiento y meterlos en el horno a 200°C durante 45 minutos (depende de la potencia del horno). Cuando vea que los pimientos están bien hechos, sacarlos y con cuidado de no romper el pimiento, probar un poco del arroz que hay dentro, para ver si ya está hecho. Dejar reposar 10 minutos y servir con cuidado cada pimiento para que no se rompa.

## Ingredientes

- 1 poco Aceite de oliva
- 2 diente/s Ajo
- 1 puñado/s Piñones
- 600 gramo/s Carne picada
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 800 gramo/s Tomate triturado
- 300 gramo/s Arroz
- 1 poco Perejil
- 6 Pimientos rojos grandes

## Categorías

Un día normal, Vegetariana, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Carne, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Plato Principal

