



PIMIENTOS RELLENOS DE ARROZ

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 250 gramos de queso manchego La Villita
- 4 pimientos verdes
- Una olla mediana de arroz rojo
- 50 gramos de alcaparras

MODO DE PREPARACIÓN

Una comida más rica que la de la abuela, bueno no tanto, pero sí muy buena. Tienen que probar estos pimientos rellenos, amigas.

Primero vamos a lavar los pimientos y quitarles las venas. Reservamos.

Ahora, vamos a preparar el arroz rojo como más nos guste. Una vez listo agregamos las alcaparras, para que no lo salen demasiado. Rellenamos los pimientos y luego ponemos los cubitos de queso manchego La Villita.

Ponemos en una charola para el horno y metemos 15 minutos a fuego bajo. Hasta que el queso derrita.

Sirve como acompañante del plato fuerte, les encantará.

 LaVillitaMX  @LaVillita