



PIMIENTOS RELLENOS DE QUESO MANCHEGO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 6 pimientos medianos
- 200 g queso manchego, La Villita
- Margarina con sal, La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es una doble “R” rica y rápida. ¡Anímate a prepararla hoy mismo, amiga!

Una vez limpios nuestros pimientos lo rebanamos por la mitad desde el tronco, o sea de manera vertical. Les quitamos las semillas y comenzamos a rellenarlos con queso manchego, previamente rallado.

Ponemos a calentar una sartén a fuego medio con una cucharada de margarina y colocamos nuestras rebanadas de chile para que comiencen a asarse, cubrimos para que el queso se derrita más rápido, una vez listos, servimos.

¡Buen provecho!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita