



## PIMIENTOS VERDES RELLENOS

 Porciones: 3  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 3 pimientos verdes grandes
- Queso manchego La Villita
- Media barra de queso doble crema La Villita
- Queso americano La Villita, opcional
- Margarina sin sal La Villita
- Medio kilo de carne molida de res magra
- 2 jitomates grandes y firmes picados cubitos
- 2 zanahorias chicas picadas
- 2 varitas de apio picado
- 1 cebolla mediana picada
- 1 chile jalapeño picado
- Salsa de soya al gusto
- Pimienta al gusto
- Sal rosada al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Si creíste que hacer pimientos rellenos era complicadísimo, sigue leyendo y conoce esta receta que seguramente se convertirá en una de tus favoritas por su versatilidad y el sabor.

Precalienta el horno a 175° centígrados

Coloca los pimientos sobre una bandeja con papel encerado y llévalos al horno por 5 minutos.

En una sartén coloca un poco de margarina sin sal La Villita, sofríe la cebolla, agrega la carne y el jitomate; coloca a fuego alto para cocer bien la carne.

Agrega el apio y la zanahoria y sazonar con salsa de soya, pimienta y sal a tu gusto. Reserva y deja enfriar.

Para el relleno

Puedes hacer la combinación que desees, te sugerimos colocar el queso doble crema La Villita al fondo, posteriormente la mezcla de la sartén, haciendo presión para que no se desborde y por último el queso manchego La Villita para que gratine.

Hornea durante 30 minutos hasta que el pimiento esté cocido y 5 minutos en asador para que el queso gratine.