

Receta de Pimientos Rellenos de Arroz con Pollo

23 Oct 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta muy fácil de preparar y exquisita para preparar en casa y sorprender a toda la familia con una comida original y muy rica para tod@s.

Ingredientes

- Pimientos rojos de asar (dos o más según comensales)
- Arroz (100grs para dos pimientos)
- Pechuga de pollo (media)
- Verdura variada (sobre 100grs)
- Aceite de oliva
- Caldo de pollo o verduras (400ml)

Modo de Preparación

1. Lavar los pimientos y cortar la parte de arriba haciendo una tapadera
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír la verdura con el pollo y el arroz hasta que esté dorado
3. Añadir el caldo y dejar que cueza a fuego medio unos diez minutos hasta que se consuma un poco el caldo, si el arroz está duro aún, terminará su cocción en el horno
4. Rellenar los pimientos con el arroz y taparlos con el trozo cortado, así terminará de hacerse el arroz y quedará suelto
5. Poner el horno a 180º y meter los pimientos, mantener unos 30 ó 40 minutos hasta que estén hechos, servir y.....buen provecho!!!