



## Pimientos amarillos rellenos

### Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 4 Ud. de *Pimiento amarillo, crudo*
- 1 Ud. de *Pimiento rojo, crudo*
- 1 Ud. de *Pimiento verde, crudo*
- 2 Ud. de *Cebolla*
- 2 Ud. de *Tomate*
- 1 Ud. de *Calabacín*
- 15 Ud. de *Aceituna negra, con hueso*
- 3 Diente(s) de *Ajo*
- 100 g de *Queso azul*
- *Queso rallado, genérico*
- *Orégano, fresco*
- *Aceite de oliva*

### Preparación

#### Paso 1 - Cortar los alimentos

Cortamos a trocitos pequeños todas las verduras excepto los pimientos amarillos, que son los que utilizaremos como base. También sacamos el hueso a las aceitunas y cortamos el queso azul a dados.

#### Paso 2 - Preparar los pimientos amarillos

Cortamos la parte superior de los pimientos amarillos. Los colocamos en una bandeja y los aliñamos con un poco de aceite y sal. Los ponemos en el horno precalentado a 180° durante 15 minutos (aprox.).

#### Paso 3 - Hacer el relleno

Mientras se asan los pimientos amarillos preparamos el relleno. En una sartén ponemos un chorrito de aceite de oliva y cuando este caliente agregamos los ajos. Cuando cojan color añadimos la cebolla. La dejamos a fuego bajo hasta que este pochada. Llegados a este punto agregamos todas las verduras restantes. Cuando las verduras ya estén en su punto añadiremos el queso azul y las olivas. Daremos unas vueltas hasta que se derrita todo el queso y quede bien mezclado.

#### Paso 4 - Rellenar los pimientos

Cuando tengamos los pimientos amarillos asados y el salteado preparado procederemos a rellenar los pimientos. Con la ayuda de una cuchara llenamos cada uno de los pimientos hasta arriba y en la última capa añadimos queso rallado y un chorrito de aceite de oliva. Ahora los



## Recetus - Pimientos amarillos rellenos

Tu comunidad de cocina

recetus.com

---

ponemos de nuevo en el horno un par de minutos mas para que se deshaga el queso.

### Paso 5 - Emplatar

Una vez derretido el queso colocamos cada pimiento en un plato y le añadiremos unas hojitas de albahaca fresca por encima. Bon appétit!