



<https://www.mepillasquisando.com>



PIMIENTOS RELLENOS DE QUINOA, VERDURAS Y QUESO



INGREDIENTES:

4 Pimientos Rojos de asar.
180 gr. De Quinoa.
1 Berenjena.
2 Tomates.
1 Cebolla.
100 gr. De Queso crema.
2 Dientes de Ajo.
4 cucharadas de aceite de oliva
Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180°. Pelamos la berenjena y la cortamos en cuadraditos. Cortamos la cebolla y picamos los ajos muy pequeñitos. Salteamos la berenjena, la cebolla y los ajos en una sartén con un poquito de aceite. Cocemos la quinoa en abundante agua. Cortamos en cuadraditos los tomates. Mezclamos todos los ingredientes, salpimentamos y reservamos. Ahora cortamos los pimientos por la parte de arriba, los limpiamos de semillas y de briznas y reservamos la tapa. Rellenamos los pimientos con la mezcla y le colocamos la tapa sujetándola con unos palillos. En una bandeja de horno ponemos una base de papel parafinado, un poco de agua y los tomates. Horneamos unos 40 minutos. Estaremos pendientes para que no se nos pasen y se derramen.

<https://www.mepillasquisando.com>